

ĐÀO TẠO

KỸ THUẬT LẤY MẪU THỰC PHẨM

☎ 0915.317.305
Email: nguyenhoinifc@gmail.com
Web: <https://nifc.gov.vn/>

ThS. Nguyễn Thị Hồi
Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia
65 Phạm Thận Duật, Mai Dịch, Cầu Giấy, Hà Nội

Bài 2.

GIỚI THIỆU MỘT SỐ VĂN BẢN QUY PHẠM PHÁP LUẬT VỀ LẤY MẪU



NỘI DUNG



SỰ THAY ĐỔI VỀ QUY ĐỊNH LẤY MẪU

NỘI DUNG THÔNG TƯ SỐ 01/2024/TT-BKHHCN

NỘI DUNG THÔNG TƯ SỐ 08/2016/TT-BNNPTNT

CÁC VĂN BẢN PHÁP LUẬT KHÁC

THÔNG TƯ 14/2011/TT-BYT **Hướng dẫn chung về lấy mẫu thực phẩm** **phục vụ thanh tra, kiểm tra** **chất lượng, vệ sinh an toàn thực phẩm**

- Ban hành ngày 01/4/2011
- Có hiệu lực từ ngày 01/6/2011
- Nội dung Thông tư gồm 10 Điều
- 05 Phụ lục
 - Lượng mẫu lấy phục vụ kiểm nghiệm
 - Phương pháp lấy mẫu

SỰ THAY ĐỔI VỀ QUY ĐỊNH

BỘ Y TẾ

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Số: 17 /2023/TT-BYT

Hà Nội, ngày 25 tháng 9 năm 2023

THÔNG TƯ

Sửa đổi, bổ sung và bãi bỏ một số văn bản quy phạm pháp luật về an toàn thực phẩm do Bộ trưởng Bộ Y tế ban hành

Căn cứ Luật Ban hành văn bản quy phạm pháp luật số 80/2015/QH13 ngày 22 tháng 6 năm 2015 và Luật Sửa đổi, bổ sung một số điều của Luật Ban hành văn bản quy phạm pháp luật số 63/2020/QH14 ngày 18 tháng 6 năm 2020;

Căn cứ Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH10 ngày 17 tháng 6 năm 2010;

Căn cứ Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02 tháng 02 năm 2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm;

Căn cứ Nghị định số 95/2022/NĐ-CP ngày 15 tháng 11 năm 2022 của Chính phủ quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ Y tế;

Theo đề nghị của Cục trưởng Cục An toàn thực phẩm,

Bộ trưởng Bộ Y tế ban hành Thông tư sửa đổi, bổ sung và bãi bỏ một số văn bản quy phạm pháp luật về an toàn thực phẩm do Bộ trưởng Bộ Y tế ban hành.

Điều 1. Sửa đổi, bổ sung một số điều tại Thông tư số 24/2019/TT-BYT ngày 30 tháng 8 năm 2019 của Bộ trưởng Bộ Y tế quy định việc quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm

1. Sửa đổi khoản 8 Điều 3 như sau:

“8. Phụ gia thực phẩm hỗn hợp có công dụng mới là phụ gia thực phẩm có chứa từ hai (02) chất phụ gia trở lên và có ít nhất một (01) công dụng khác với tất cả công dụng đã được quy định cho mỗi chất phụ gia đó.”

2. Sửa đổi, bổ sung khoản 4 Điều 5 như sau:

“4. Hương liệu dùng trong thực phẩm bao gồm các hương liệu thuộc một trong các danh mục sau:

a) Hương liệu đã được JECFA đánh giá, xác định an toàn ở các lượng ăn vào dự kiến hoặc lượng ăn vào hàng ngày chấp nhận được (ADI);

b) Hương liệu được công nhận an toàn (GRAS) ban hành bởi Hiệp hội các

THÔNG TƯ 14/2011/TT-BYT
Hướng dẫn chung về lấy mẫu thực phẩm phục vụ thanh tra, kiểm tra chất lượng, vệ sinh an toàn thực phẩm



HẾT HIỆU LỰC

SỰ THAY ĐỔI VỀ QUY ĐỊNH



THÔNG TƯ 17/2023/TT-BYT

SỬA ĐỔI, BỔ SUNG VÀ BÃI BỎ MỘT SỐ VĂN BẢN QUY PHẠM PHÁP LUẬT VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM DO BỘ TRƯỞNG BỘ Y TẾ BAN HÀNH

Điều 7. Bãi bỏ một số văn bản quy phạm pháp luật do Bộ trưởng Bộ Y tế ban hành

1. Bãi bỏ Thông tư số 14/2011/TT-BYT ngày 01/04/2011 của Bộ Y tế về hướng dẫn lấy mẫu phục vụ thanh tra, kiểm tra về chất lượng, vệ sinh ATTP.



KHÔNG TRỰC TIẾP ĐỀ CẬP ĐẾN VĂN BẢN THAY THẾ

SỰ THAY ĐỔI VỀ QUY ĐỊNH



THÔNG TƯ 17/2023/TT-BYT

SỬA ĐỔI, BỔ SUNG VÀ BÃI BỎ MỘT SỐ VĂN BẢN QUY PHẠM PHÁP LUẬT VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM DO BỘ TRƯỞNG BỘ Y TẾ BAN HÀNH

Điều 5. Sửa đổi, bổ sung một số điều tại Thông tư số [48/2015/TT-BYT](#) ngày 01/12/2015 của Bộ trưởng Bộ Y tế quy định hoạt động kiểm tra an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Y tế

4. Sửa đổi, bổ sung các điểm a, b và h khoản 1 Điều 6 như sau:

“h) Lấy mẫu kiểm nghiệm trong trường hợp cần thiết. **Áp dụng hướng dẫn tại Điều 6 Thông tư số 26/2012/TT-BKHCN** ngày 12 tháng 12 năm 2012 của Bộ trưởng Bộ Khoa học và Công nghệ quy định việc kiểm tra nhà nước về chất lượng hàng hóa lưu thông trên thị trường và khoản 3, **khoản 8 Điều 1 Thông tư số 12/2017/TT-BKHCN** ngày 28 tháng 9 năm 2017 của Bộ trưởng Bộ Khoa học và Công nghệ sửa đổi, bổ sung một số điều của Thông tư số [26/2012/TT-BKHCN](#) để lấy mẫu.”



SỰ THAY ĐỔI VỀ QUY ĐỊNH

BỘ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Số: 26/2012/TT-BKHCN

Hà Nội, ngày 12 tháng 12 năm 2012

THÔNG TƯ

Quy định việc kiểm tra nhà nước về chất lượng hàng hoá lưu thông trên thị trường

Căn cứ Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hoá ngày 21 tháng 11 năm 2007;

Căn cứ Nghị định số 132/2008/NĐ-CP ngày 31 tháng 12 năm 2008 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hoá;

Căn cứ Nghị định số 89/2006/NĐ-CP ngày 30 tháng 8 năm 2006 của Chính phủ về nhãn hàng hoá;

Căn cứ Nghị định số 28/2007/NĐ-CP ngày 11 tháng 3 năm 2007 của Chính phủ quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ Khoa học và Công nghệ;

Bộ trưởng Bộ Khoa học và Công nghệ quy định việc kiểm tra nhà nước về chất lượng hàng hoá lưu thông trên thị trường.

Chương I

QUY ĐỊNH CHUNG

Điều 1. Phạm vi điều chỉnh và đối tượng áp dụng

1. Thông tư này quy định về nội dung, trình tự, thủ tục và tổ chức thực hiện kiểm tra nhà nước về chất lượng hàng hoá lưu thông trên thị trường.

2. Thông tư này áp dụng đối với cơ quan kiểm tra chất lượng sản phẩm, hàng hóa thuộc các Bộ, ngành, địa phương và các tổ chức, cá nhân có liên quan.

Điều 2. Đối tượng kiểm tra

1. Hàng hoá lưu thông trên thị trường Việt Nam.

2. Hàng hoá đặc dụng của quốc phòng, an ninh không thuộc đối tượng kiểm tra của Thông tư này.

Điều 3. Giải thích từ ngữ

Trong Thông tư này, các từ ngữ dưới đây được hiểu như sau:

1. Hàng hoá lưu thông trên thị trường bao gồm: hàng hóa trong quá trình vận chuyển, trưng bày, khuyến mại và lưu giữ trong quá trình mua bán hàng hóa, trừ trường hợp vận chuyển hàng hóa của tổ chức cá nhân nhập khẩu hàng

BỘ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Số: 12/2017/TT-BKHCN

Hà Nội, ngày 28 tháng 9 năm 2017

THÔNG TƯ

Sửa đổi, bổ sung một số điều của Thông tư số 26/2012/TT-BKHCN ngày 12 tháng 12 năm 2012 của Bộ trưởng Bộ Khoa học và Công nghệ quy định việc kiểm tra nhà nước về chất lượng hàng hóa lưu thông trên thị trường

Căn cứ Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hóa ngày 21 tháng 11 năm 2007;

Căn cứ Nghị định số 132/2008/NĐ-CP ngày 31 tháng 12 năm 2008 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hóa;

Căn cứ Nghị định số 8/2017/NĐ-CP ngày 14 tháng 4 năm 2017 của Chính phủ về nhãn hàng hóa;

Căn cứ Nghị định số 95/2017/NĐ-CP ngày 16 tháng 8 năm 2017 của Chính phủ quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ Khoa học và Công nghệ;

Theo đề nghị của Tổng cục trưởng Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng và Vụ trưởng Vụ Pháp chế,

Bộ trưởng Bộ Khoa học và Công nghệ ban hành Thông tư sửa đổi, bổ sung một số điều của Thông tư số 26/2012/TT-BKHCN ngày 12 tháng 12 năm 2012 của Bộ trưởng Bộ Khoa học và Công nghệ quy định việc kiểm tra nhà nước về chất lượng hàng hóa lưu thông trên thị trường.

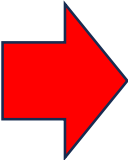
Điều 1. Sửa đổi, bổ sung một số điều của Thông tư số 26/2012/TT-BKHCN ngày 12/12/2012 của Bộ trưởng Bộ Khoa học và Công nghệ quy định việc kiểm tra nhà nước về chất lượng hàng hóa lưu thông trên thị trường

1. Sửa đổi khoản 2 Điều 3 như sau:

“2. Các từ ngữ khác trong Thông tư này sử dụng cách giải thích từ ngữ theo quy định tại Điều 3 Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hóa”.

2. Sửa đổi, bổ sung điểm a khoản 2 Điều 5 như sau:

“a) Theo yêu cầu quản lý nhà nước về chất lượng sản phẩm, hàng hóa”.



BỘ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Số: 01 /2024/TT-BKHCN

Hà Nội, ngày 18 tháng 01 năm 2024

THÔNG TƯ

Quy định kiểm tra nhà nước về chất lượng hàng hóa lưu thông trên thị trường

Căn cứ Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hóa ngày 21 tháng 11 năm 2007;

Căn cứ Luật Tiêu chuẩn và quy chuẩn kỹ thuật ngày 29 tháng 6 năm 2006;

Căn cứ Nghị định số 28/2023/NĐ-CP ngày 02 tháng 6 năm 2023 của Chính phủ quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ Khoa học và Công nghệ;

Căn cứ Nghị định số 132/2008/NĐ-CP ngày 31 tháng 12 năm 2008 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hóa; Nghị định số 74/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 05 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi, bổ sung một số điều của Nghị định số 132/2008/NĐ-CP ngày 31 tháng 12 năm 2008 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hóa;

Căn cứ Nghị định số 154/2018/NĐ-CP ngày 09 tháng 11 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi, bổ sung, bãi bỏ một số quy định về điều kiện đầu tư, kinh doanh trong lĩnh vực quản lý nhà nước của Bộ Khoa học và Công nghệ và một số quy định về kiểm tra chuyên ngành;

Căn cứ Nghị định số 13/2022/NĐ-CP ngày 21 tháng 01 năm 2022 của Chính phủ Sửa đổi, bổ sung một số điều Nghị định số 132/2008/NĐ-CP ngày 31 tháng 12 năm 2008, Nghị định số 74/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 5 năm 2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hóa và Nghị định số 86/2012/NĐ-CP ngày 19 tháng 10 năm 2012 của Chính phủ quy định chi tiết và hướng dẫn thi hành một số điều Luật Đo lường;

Căn cứ Nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14 tháng 4 năm 2017 của Chính phủ về nhãn hàng hóa; Nghị định số 111/2021/NĐ-CP ngày 09 tháng 12 năm 2021 của Chính phủ sửa đổi, bổ sung một số điều Nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14 tháng 4 năm 2017 của Chính phủ về nhãn hàng hóa;

SỰ THAY ĐỔI VỀ QUY ĐỊNH



BỘ NÔNG NGHIỆP VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN

BỘ NÔNG NGHIỆP
VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Số: 08/2016/TT-BNNPTNT

Hà Nội, ngày 01 tháng 6 năm 2016

THÔNG TƯ

Quy định giám sát an toàn thực phẩm nông lâm thủy sản

Căn cứ Nghị định số 199/2013/NĐ-CP ngày 26 tháng 11 năm 2013 của Chính phủ quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn;

Căn cứ Luật An toàn thực phẩm được Quốc hội thông qua ngày 17 tháng 6 năm 2010 và Nghị định của Chính phủ số 38/2012/NĐ-CP ngày 25 tháng 4 năm 2012 quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm;

Theo đề nghị của Cục trưởng Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản, Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn ban hành Thông tư quy định giám sát an toàn thực phẩm nông lâm thủy sản.

Chương I QUY ĐỊNH CHUNG

Điều 1. Phạm vi điều chỉnh

Thông tư này quy định việc giám sát an toàn thực phẩm (ATTP) đối với sản phẩm nông lâm thủy sản lưu thông, tiêu thụ trong nước thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn; trách nhiệm của các cơ quan, tổ chức và cá nhân liên quan đến hoạt động giám sát nhằm cảnh báo, phòng ngừa và ngăn chặn sự cố ATTP trước khi phân phối đến người tiêu dùng.

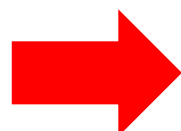
Điều 2. Đối tượng áp dụng

1. Đối tượng thực phẩm nông lâm thủy sản áp dụng của Thông tư này gồm: ngũ cốc; thịt và các sản phẩm từ thịt; thủy sản và sản phẩm thủy sản; rau, củ, quả và sản phẩm rau, củ, quả; trứng và các sản phẩm từ trứng; sữa tươi nguyên liệu; mật ong và các sản phẩm từ mật ong; muối; gia vị; đường; chè; cà phê; cacao; hạt tiêu; điều và các nông sản thực phẩm được lưu thông, tiêu thụ tại:

1. Đối tượng áp dụng gồm: ngũ cốc; thịt và các sản phẩm từ thịt; thủy sản và sản phẩm thủy sản; rau, củ, quả và sản phẩm rau, củ, quả; trứng và các sản phẩm từ trứng; sữa tươi nguyên liệu; mật ong và các sản phẩm từ mật ong; muối; gia vị; đường; chè; cà phê; cacao; hạt tiêu; Điều và các nông sản thực phẩm được lưu thông, tiêu thụ tại:

- a) Chợ đầu mối, chợ đầu giá nông lâm thủy sản (sau đây gọi tắt là chợ);
- b) Cơ sở thu gom, phân phối nông lâm thủy sản, cơ sở chuyên doanh nông lâm thủy sản (chỉ kinh doanh các sản phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn) (sau đây gọi tắt là cơ sở kinh doanh).

2. Đối tượng không áp dụng gồm: các sản phẩm nông lâm thủy sản thực phẩm xuất khẩu đã được giám sát theo quy định nước nhập khẩu.



THỰC HIỆN LẤY MẪU THỰC PHẨM THUỘC PHẠM VI QUẢN LÝ CỦA BỘ NÔNG NGHIỆP VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN BẮT BUỘC THỰC HIỆN THEO HƯỚNG DẪN TẠI THÔNG TƯ SỐ 08/2016/TT-BNNPTNT



THÔNG TƯ 01/2024/TT-BKHCHN

Điều 2. Đối tượng áp dụng và đối tượng kiểm tra

1. Đối tượng áp dụng

- Cơ quan kiểm tra CL, SPHH thuộc các bộ quản lý ngành, lĩnh vực, địa phương
- Cơ quan, tổ chức, cá nhân có hoạt động liên quan đến CL, SPHH.

2. Đối tượng kiểm tra

a) Hàng hóa lưu thông trên thị trường Việt Nam

b) Hàng hóa trong lĩnh vực quốc phòng, an ninh không thuộc đối tượng kiểm tra

Điều 4. Căn cứ kiểm tra

1. Thông tin, cảnh báo không phù hợp với quy định tại Điều 38 Luật CL, SPHH
2. Thông tin phản ánh dưới mọi hình thức về dấu hiệu vi phạm CL, SPHH, nhãn
3. Kết quả khảo sát hoặc kiểm tra phát hiện nhãn không đúng quy định hoặc có dấu hiệu chất lượng không phù hợp với TC công bố, QCVN.
4. Theo yêu cầu quản lý hoặc đề nghị của cơ quan, tổ chức, cá nhân có thẩm quyền.
5. Theo kế hoạch kiểm tra hằng năm được cấp có thẩm quyền phê duyệt.

Điều 8. Lấy mẫu và xử lý mẫu hàng hóa thử nghiệm phục vụ kiểm tra chất lượng hàng hóa

1. Lấy mẫu hàng hóa

Khi hàng hóa có dấu hiệu không bảo đảm, Trưởng Đoàn:

- Lấy mẫu hàng hóa và lập biên bản theo Mẫu 5. BBLM;
- Yêu cầu người bán hàng cung cấp hóa đơn, chứng từ, tài liệu để xác định lượng hàng hóa vi phạm đã tiêu thụ.
- Cùng đại diện cơ sở xác định số lượng của lô hàng hóa được lấy mẫu tại thời điểm nhập hàng gần nhất trước thời điểm lấy mẫu kiểm tra và tại thời điểm lấy mẫu kiểm tra.

Mẫu hàng hóa: lấy ngẫu nhiên

Số lượng: **đủ để thử nghiệm,**

Đoàn kiểm tra gửi đi thử nghiệm: 01 đơn vị

Cơ sở có quyền không lưu hoặc lưu: ≤ 03 đơn vị

Hàng hóa không đủ số lượng để lấy mẫu kiểm tra hoặc không xác định được lô hàng thì Đoàn kiểm tra thực hiện lấy mẫu khảo sát theo khoản 2 Điều 9.

Điều 8. Lấy mẫu và xử lý mẫu hàng hóa thử nghiệm phục vụ kiểm tra chất lượng hàng hóa

2. Trình tự lấy mẫu hàng hóa

- a) Lập biên bản lấy mẫu theo Mẫu 5. BBLM;
- b) Niêm phong theo Mẫu 8. TNPM và tem niêm phong có chữ ký của người lấy mẫu, người bán hàng.

Người bán hàng không ký BBLM, TNP mẫu thì phải có chữ ký của đại diện chính quyền cấp xã hoặc của ít nhất 1 người chứng kiến xác nhận việc người bán hàng không ký vào biên bản, tem niêm phong;

BBLM, TNP không có chữ ký của đại diện chính quyền cấp xã hoặc của người chứng kiến thì phải ghi rõ lý do vào biên bản và vẫn có giá trị pháp lý.

Điều 8. Lấy mẫu và xử lý mẫu hàng hóa thử nghiệm phục vụ kiểm tra chất lượng hàng hóa

3. Thử nghiệm mẫu hàng hóa

- Tổ chức thử nghiệm được chỉ định.
- Không có hướng dẫn riêng về thời gian gửi mẫu đi thử nghiệm, **tối đa 05 ngày** làm việc kể từ ngày lấy mẫu, Đoàn kiểm tra phải gửi mẫu đến tổ chức thử nghiệm.
- Mẫu trước khi gửi đến tổ chức thử nghiệm phải được mã hóa và lập biên bản mã hóa theo Mẫu 6. BB/MHM
- Trong quá trình vận chuyển, phải thực hiện các yêu cầu bảo đảm an toàn, nguyên trạng.
- Bàn giao mẫu với tổ chức thử nghiệm theo biên bản giao nhận mẫu theo Mẫu 7. BB/GNM
- Kết quả thử nghiệm là căn cứ pháp lý để cơ quan kiểm tra xử lý tiếp theo quy định

Điều 8. Lấy mẫu và xử lý mẫu hàng hóa thử nghiệm phục vụ kiểm tra chất lượng hàng hóa

4. Lưu mẫu và xử lý mẫu

- Mẫu lưu tại cơ sở bảo đảm phù hợp, không ảnh hưởng đến tính chất ban đầu.
- Khi có KQTN, cơ quan kiểm tra có thông báo cho cơ sở theo Mẫu 10. TB/KQTN.
- + Mẫu đạt chất lượng, chưa hết hạn sử dụng, cơ sở được tiếp tục bán hoặc sử dụng;
- + Mẫu vi phạm về chất lượng, cơ sở thay đổi mục đích sử dụng hoặc tái chế hoặc tiêu hủy theo quy định của pháp luật;
- + Mẫu hết hạn sử dụng, cơ sở tiêu hủy theo quy định của pháp luật.

Điều 8. Lấy mẫu và xử lý mẫu hàng hóa thử nghiệm phục vụ kiểm tra chất lượng hàng hóa

5. Chi phí lấy mẫu, chi phí thử nghiệm mẫu hàng hóa

Chi phí lấy đơn vị mẫu thử nghiệm và chi phí thử nghiệm theo quy định:

- Điều 41 Luật CLSP, HH
- Thông tư 28/2010/TTLT-BTC-BKHHCN ngày 3/3/2010
- Đoàn kiểm tra, cơ quan kiểm tra không chi trả chi phí cho đơn vị mẫu lưu tại cơ sở được kiểm tra.

Điều 9. Lấy mẫu và xử lý mẫu hàng hóa thử nghiệm phục vụ khảo sát chất lượng hàng hóa

1. Không cần có mẫu lưu.

2. Có dấu hiệu không bảo đảm chất lượng nhưng không đủ số lượng để lấy mẫu hoặc không xác định được số lượng lô hàng thì lấy mẫu để khảo sát chất lượng hàng hóa.

Đoàn kiểm tra thay đổi mục đích lấy mẫu phải thể hiện rõ lý do tại Biên bản.

Kết quả TN không phù hợp với TC công bố/QCVN:

- Tiến hành kiểm tra tại cơ sở của người sản xuất, người nhập khẩu hàng hóa
- Hoặc thông báo cơ quan quản lý ngành, lĩnh vực, địa phương tổ chức kiểm tra hoặc thanh tra cơ sở của người sản xuất, người nhập khẩu hàng hóa.

3. Chi phí lấy mẫu khảo sát do cơ quan kiểm tra chi trả.

THÔNG TƯ 01/2024/TT-BKHCN



TÊN CƠ QUAN KIỂM TRA ĐOÀN KIỂM TRA CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

....., ngày..... tháng..... năm 20.....

BIÊN BẢN LẤY MẪU

Số.../.../BBLM-ĐKT

(Kèm theo Biên bản kiểm tra số:)

1. Tên cơ sở được lấy mẫu:
2. Địa chỉ cơ sở được lấy mẫu:
3. Đại diện cơ sở được lấy mẫu: (Họ tên, chức vụ, đơn vị)
4. Người lấy mẫu: Họ tên, chức danh, đơn vị)
5. Phương pháp lấy mẫu:

STT	Tên mẫu, ký hiệu	Tên cơ sở và địa chỉ NSX/NK ghi trên nhãn hoặc tên, địa chỉ cơ sở cung cấp	Đơn vị tính	(Khối lượng/số lượng/số mẫu)	Khối lượng/số lượng hàng hóa tại thời điểm lấy mẫu	Ngày sản xuất (nếu có)	Thời hạn lưu mẫu	Ghi chú

6. Tình trạng mẫu:
- Mẫu được chia thành không quá 04 đơn vị mẫu: 01 đơn vị mẫu để thử nghiệm. Cơ sở được kiểm tra lưu không quá 03 đơn vị, được lưu tại (Số lượng của mỗi đơn vị mẫu bảo đảm đủ để thử các chỉ tiêu cần kiểm tra theo yêu cầu quản lý và phương pháp thử quy định).
 - Mẫu được niêm phong có sự chứng kiến của đại diện cơ sở được lấy mẫu.
- Biên bản được lập thành bản có giá trị như nhau, đã được các bên thông qua. Đại diện cơ sở được kiểm tra giữ một (01) bản, bản lưu tại đoàn kiểm tra./.

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC LẤY MẪU
(Ký, ghi rõ họ tên)

NGƯỜI LẤY MẪU
(Ký, ghi rõ họ tên)

ĐẠI DIỆN ĐOÀN KIỂM TRA
(Ký, ghi rõ họ tên)

Mẫu 6. BB/MHM

TÊN CƠ QUAN CHỦ QUẢN CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
TÊN CƠ QUAN KIỂM TRA Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

....., ngày tháng năm

BIÊN BẢN MÃ HOÁ MẪU

1. Họ tên người mã hóa mẫu:
- Chức vụ:
2. Họ tên người giám sát mã hóa mẫu:.....
- Chức vụ:.....
3. Ngày giờ mã hóa mẫu: Lúcgiờngày tháng năm
4. Địa điểm mã hóa mẫu:
6. Tình trạng mẫu:.....
7. Lưu ý về mẫu (nếu có):.....

STT	Mã hoá	Tên mẫu	Nơi lấy mẫu	Tên địa chỉ cơ sở sản xuất ghi trên nhãn	Ghi chú

NGƯỜI GIÁM SÁT
(Ký, ghi rõ họ tên)

NGƯỜI MÃ HOÁ
(Ký, ghi rõ họ tên)

BIÊN BẢN LẤY MẪU

Mẫu 5. BBLM
(Thông tư 01/2024/TT-BKHCN)



TÊN CƠ QUAN KIỂM TRA
ĐOÀN KIỂM TRA

Mẫu 5. BBLM
CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

....., ngày ... tháng ... năm 20...

BIÊN BẢN LẤY MẪU

Số.../.../BBLM-ĐKT

(Kèm theo Biên bản kiểm tra số:)

1. Tên cơ sở được lấy mẫu:.....

2. Địa chỉ cơ sở được lấy mẫu:

3. Đại diện cơ sở được lấy mẫu: (Họ tên, chức vụ, đơn vị)

4. Người lấy mẫu: Họ tên, chức danh, đơn vị)

5. Phương pháp lấy mẫu:

STT	Tên mẫu, ký hiệu	Tên cơ sở và địa chỉ NSX/NK ghi trên nhãn hoặc tên, địa chỉ cơ sở cung cấp	Đơn vị tính	(Khối lượng/số lượng)/ mẫu	Khối lượng/số lượng hàng hóa tại thời điểm lấy mẫu	Ngày sản xuất (nếu có)	Thời hạn lưu mẫu	Ghi chú

6. Tình trạng mẫu:

- Mẫu được chia thành không quá 04 đơn vị mẫu: 01 đơn vị mẫu để thử nghiệm. Cơ sở được kiểm tra lưu không quá 03 đơn vị, được lưu tại (Số lượng của mỗi đơn vị mẫu bảo đảm đủ để thử các chỉ tiêu cần kiểm tra theo yêu cầu quản lý và phương pháp thử quy định).

- Mẫu được niêm phong có sự chứng kiến của đại diện cơ sở được lấy mẫu.

Biên bản được lập thành bản có giá trị như nhau, đã được các bên thông qua. Đại diện cơ sở được kiểm tra giữ một (01) bản, bản lưu tại đoàn kiểm tra./.

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC LẤY MẪU
(Ký, ghi rõ họ tên)

NGƯỜI LẤY MẪU
(Ký, ghi rõ họ tên)

ĐẠI DIỆN ĐOÀN KIỂM TRA
(Ký, ghi rõ họ tên)



TEM NIÊM PHONG MẪU

Mẫu 8. TNPM
(Thông tư 01/2024/TT-BKHCN)



Mẫu 8. TNPM

TEM NIÊM PHONG MẪU

Số: .../TNPM

Kèm theo Biên bản lấy mẫu số ngày tháng năm

Tên mẫu:

Ký hiệu mẫu:

Ngày lấy mẫu:

NGƯỜI LẤY MẪU
(Ký, ghi rõ họ tên)

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC LẤY MẪU
(Ký, ghi rõ họ tên)

ĐẠI DIỆN ĐOÀN KIỂM TRA
(Ký, ghi rõ họ tên)

Ghi chú: Tem niêm phong được đóng dấu treo của cơ quan kiểm tra khi niêm phong mẫu.



BIÊN BẢN MÃ HÓA MẪU

Mẫu 6. BB/MHM
(Thông tư 01/2024/TT-BKHCN)



Mẫu 6. BB/MHM

TÊN CƠ QUAN CHỦ QUẢN
TÊN CƠ QUAN KIỂM TRA
.....

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc
.....

....., ngày ... tháng ... năm 20...

BIÊN BẢN MÃ HÓA MẪU

- Họ tên người mã hóa mẫu:
- Chức vụ:
- Họ tên người giám sát mã hóa mẫu:
- Chức vụ:
- Ngày giờ mã hóa mẫu: Lúc giờ ngày tháng năm
- Địa điểm mã hóa mẫu:
- Tình trạng mẫu:
- Lưu ý về mẫu (nếu có):

STT	Mã hóa	Tên mẫu	Nơi lấy mẫu	Tên địa chỉ cơ sở sản xuất ghi trên nhãn	Ghi chú

NGƯỜI GIÁM SÁT
(Ký, ghi rõ họ tên)

NGƯỜI MÃ HÓA
(Ký, ghi rõ họ tên)

Cơ quan kiểm
tra thực hiện



BIÊN BẢN GIAO NHẬN MẪU

Mẫu 7. BB/GNM
(Thông tư 01/2024/TT-BKHCN)



TÊN CƠ QUAN CHỦ QUẢN
TÊN CƠ QUAN KIỂM TRA

Mẫu 7. BB/GNM
CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

..... ngày ... tháng ... năm ...

BIÊN BẢN GIAO NHẬN MẪU

- Bên giao:
- Họ tên CBCM/KSVCL:
- Chức vụ:
- Bên nhận:
- Họ tên người nhận:
- Chức vụ:
- Ngày giờ giao nhận mẫu: Lúc ... giờ ... ngày ... tháng ... năm ...
- Địa điểm giao nhận mẫu:
- Bảng thống kê mẫu:

STT	Tên mẫu, Mã hóa	Số lượng mẫu	Chỉ tiêu thử nghiệm	QCVN/TCVN/TCCS
- Tình trạng mẫu:
- Lưu ý về mẫu (nếu có):

BÊN NHẬN
(Ký, ghi rõ họ tên)

BÊN GIAO
(Ký, ghi rõ họ tên)

Cơ quan kiểm
tra thực hiện



Mẫu 7. BB/GNM

TÊN CƠ QUAN CHỦ QUẢN
TÊN CƠ QUAN KIỂM TRA

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

....., ngày tháng năm

BIÊN BẢN GIAO NHẬN MẪU

1. Bên giao:
- Họ tên CBCM/KSVCL:
- Chức vụ:
2. Bên nhận:
- Họ tên người nhận:.....
- Chức vụ:.....
3. Ngày giờ giao nhận mẫu: Lúcgiờngày tháng năm
4. Địa điểm giao nhận mẫu:.....
5. Bảng thống kê mẫu:

STT	Tên mẫu, Mã hóa	Số lượng mẫu	Chi tiêu thử nghiệm	QCVN/TCVN/TCCS

6. Tình trạng
mẫu:.....

7. Lưu ý về mẫu (nếu
có):.....

BÊN NHẬN
(Ký, ghi rõ họ tên)

BÊN GIAO
(Ký, ghi rõ họ tên)

Mẫu 8. TNPM

TEM NIÊM PHONG MẪU

Số: .../TNPM

Kèm theo Biên bản lấy mẫu số..... ngày..... tháng..... năm.....

Tên mẫu:

Ký hiệu mẫu:

Ngày lấy mẫu:

NGƯỜI LẤY MẪU
(Ký, ghi rõ họ tên)

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC LẤY MẪU
(Ký, ghi rõ họ tên)

ĐẠI DIỆN ĐOÀN KIỂM TRA
(Ký, ghi rõ họ tên)

Ghi chú: Tem niêm phong được đóng dấu treo của cơ quan kiểm tra khi niêm phong mẫu.

Mẫu 9. TNPHH

TEM NIÊM PHONG HÀNG HÓA

Số: .../TNPHH

Kèm theo Biên bản niêm phong hàng hóa số..... ngày..... tháng..... năm

Tên hàng hóa niêm phong:

Lượng hàng hoá niêm phong:

Ngày niêm phong:

NGƯỜI NIÊM PHONG
(Ký, ghi rõ họ tên)

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC KIỂM TRA
(Ký, ghi rõ họ tên)

ĐẠI DIỆN ĐOÀN KIỂM TRA
(Ký, ghi rõ họ tên)

Ghi chú: Tem niêm phong được đóng dấu treo của cơ quan kiểm tra trước khi niêm phong hàng hóa.



THÔNG TƯ 08/2016/TT-BNNPTNT

THÔNG TƯ 08/2016/TT-BNNPTNT



Nguyên tắc chung về lấy mẫu

- Xác định đúng Mục đích, phạm vi và đối tượng lấy mẫu trước khi lấy mẫu.
- Mẫu được lấy theo nguyên tắc ngẫu nhiên đảm bảo tính đại diện.
- Hoạt động lấy mẫu không gây ô nhiễm cho mẫu được lấy.
- Mẫu phải đủ khối lượng để phục vụ phân tích,
- Mẫu được niêm phong, bảo quản, vận chuyển trong Điều kiện phù hợp.
- Các thông tin về mẫu phải được ghi chép đầy đủ.
- Đối với những sản phẩm đã được đóng gói ở dạng túi nhỏ (có khối lượng nhỏ hơn hoặc bằng khối lượng mẫu kiểm nghiệm), khi lấy mẫu phải lấy nguyên gói (mỗi gói được coi là một đơn vị mẫu).
- Trong trường hợp sản phẩm đã được bao gói sẵn, sản phẩm lựa chọn để lấy mẫu phải còn thời hạn sử dụng.

Yêu cầu về lấy mẫu

Yêu cầu về dụng cụ lấy mẫu, chứa mẫu, bảo quản mẫu:

- Có thông số kỹ thuật phù hợp, được kiểm soát, hiệu chuẩn phù hợp;
- Đảm bảo không là nguồn lây nhiễm vào sản phẩm;
- Dụng cụ lấy và chứa mẫu phải khô, sạch, được làm bằng vật liệu phù hợp. Trường hợp thực hiện lấy mẫu kiểm tra chỉ tiêu vi sinh vật, dụng cụ lấy và chứa mẫu phải bảo đảm vô trùng.
- Dụng cụ bảo quản mẫu phải sạch, khô, kín, phù hợp với khối lượng mẫu, yêu cầu bảo quản và tính chất của mẫu.
- Dụng cụ phải được chuẩn bị đầy đủ đảm bảo 01 bộ dụng cụ cho 01 mẫu cần lấy, phù hợp với các đối tượng mẫu cần lấy theo kế hoạch.

Yêu cầu về quá trình lấy mẫu

- Sử dụng trang phục sạch, giảm thiểu rủi ro lây nhiễm;
- Mang găng tay và khử trùng găng tay trước khi lấy mẫu. Đổi găng tay trước khi tiến hành lấy mẫu tiếp theo nếu có nguy cơ nhiễm chéo;
- Đảm bảo không lây nhiễm chéo cho mẫu được lấy. Trường hợp lấy mẫu để kiểm tra vi sinh vật: Chú ý không để dụng cụ và găng tay tiếp xúc với các bề mặt khác ngoài sản phẩm lấy mẫu; Không dùng chung dụng cụ khi lấy mẫu (đối với mẫu kiểm nghiệm vi sinh), mỗi mẫu sử dụng 1 bộ dụng cụ lấy mẫu riêng biệt; Túi đựng mẫu phải được đóng kín sau khi cho mẫu vào để bảo đảm mẫu không rơi mẫu ra ngoài và mẫu không bị lây nhiễm trong quá trình vận chuyển;
- Chuẩn bị sẵn sàng đầy đủ các dụng cụ phù hợp với đối tượng mẫu lấy trước khi thao tác lấy mẫu;
- Thao tác lấy mẫu phải đảm bảo giảm thiểu ảnh hưởng đến chất lượng lô sản phẩm được lấy mẫu;
- Tất cả các công đoạn đóng gói mẫu phải được thực hiện tại nơi lấy mẫu để tránh khả năng lây nhiễm;
- Việc ghi nhãn, niêm phong và lập biên bản lấy mẫu phải được thực hiện ngay tại hiện trường;
- Thực hiện đúng các quy trình kỹ thuật tương ứng với từng đối tượng mẫu lấy.

THÔNG TƯ 08/2016/TT-BNNPTNT



Xác định cơ sở kinh doanh để thực hiện lấy mẫu

- Tập hợp danh sách các cơ sở kinh doanh các sản phẩm lấy mẫu và danh sách cơ sở cung cấp (bao gồm tên sản phẩm, khối lượng, nguồn gốc cung ứng hàng tháng) cho các cơ sở kinh doanh.
- Lựa chọn cơ sở kinh doanh trong danh sách để lấy mẫu trên cơ sở xem xét các nội dung sau:
 - a) Nguồn gốc sản phẩm có tính đại diện cho vùng miền; quy mô sản xuất (tập trung, nhỏ lẻ,...); nhà cung ứng/phân phối;
 - b) Khối lượng sản phẩm lớn.
- Trường hợp các cơ sở kinh doanh sản phẩm có cùng nguồn gốc và khối lượng, lựa chọn ngẫu nhiên 01 hoặc vài cơ sở kinh doanh trong các cơ sở này để lấy mẫu và luân phiên nếu tiếp tục lấy mẫu cho các đợt giám sát tiếp theo.
- Để bảo đảm tính đồng nhất của mẫu, mỗi mẫu kiểm nghiệm chỉ nên lấy từ 01 cơ sở kinh doanh; không lựa chọn số cơ sở kinh doanh nhiều hơn số mẫu cần lấy.

THÔNG TƯ 08/2016/TT-BNNPTNT



Xác định số lượng mẫu kiểm nghiệm cần lấy tại mỗi cơ sở kinh doanh đã được lựa chọn

Căn cứ số mẫu cần lấy của từng đợt lấy mẫu trong kế hoạch giám sát đã được phê duyệt và số cơ sở kinh doanh đã lựa chọn tại bước Xác định cơ sở kinh doanh để xác định số lượng mẫu tại từng cơ sở kinh doanh cho phù hợp và đảm bảo tính đại diện (có thể chấp nhận việc phân bổ đồng đều số mẫu cần lấy cho các cơ sở kinh doanh được lựa chọn).

Xác định thời điểm lấy mẫu

a) Xác định ngày lấy mẫu:

Lựa chọn ngày có khối lượng tiêu thụ sản phẩm cần giám sát lớn (đặc biệt lưu ý những ngày lễ, tết, phiên chợ...và tập quán của mỗi địa phương).

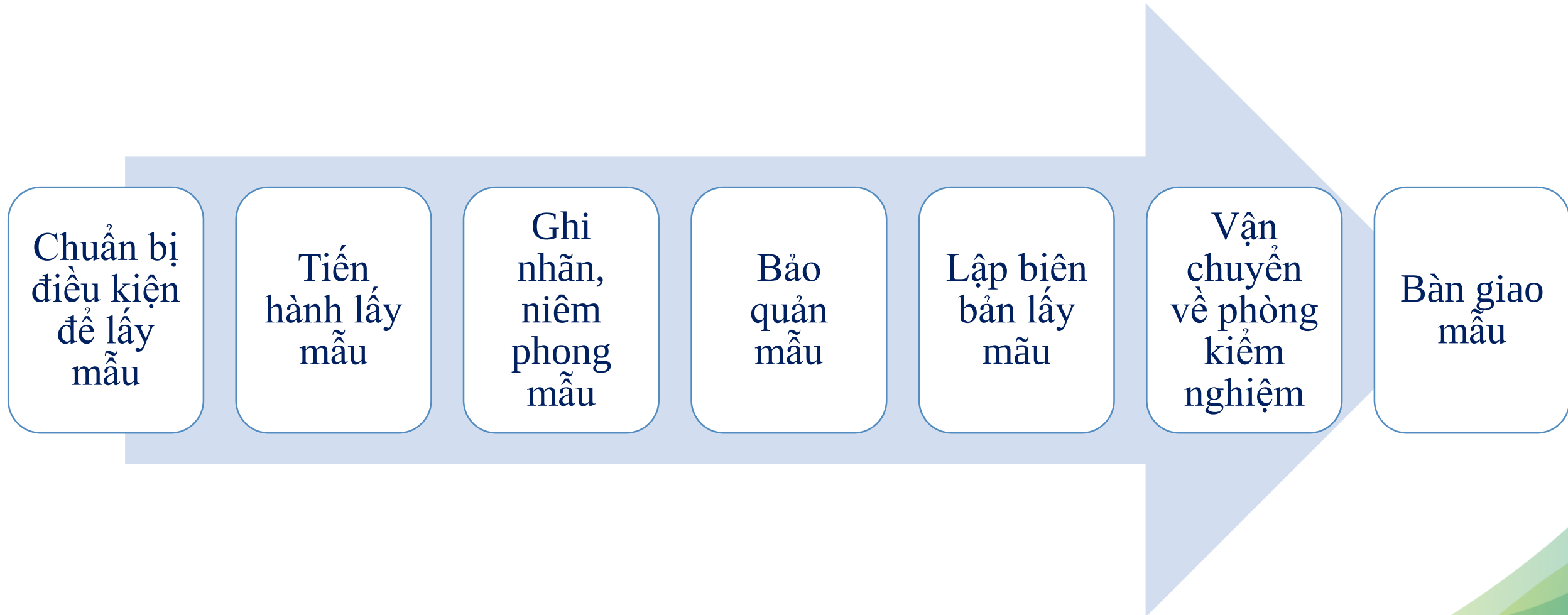
b) Xác định thời Điểm lấy mẫu trong ngày:

- Đối với mẫu lấy để phân tích các chỉ tiêu vi sinh vật: Tốt nhất nên lấy mẫu vào lúc cao Điểm diễn ra hoạt động mua bán của phiên chợ.
- Đối với mẫu lấy để phân tích các chỉ tiêu hóa học (dư lượng thuốc BVTV, tồn dư chất kích thích sinh trưởng, kháng sinh): Lấy mẫu vào thời Điểm cơ sở kinh doanh nhập hàng nhằm đảm bảo mẫu có tính chính xác về nguồn gốc, xuất xứ.

THÔNG TƯ 08/2016/TT-BNNPTNT



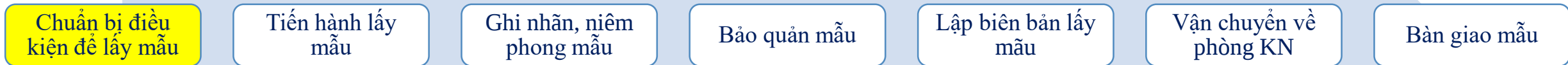
Quy trình lấy mẫu



THÔNG TƯ 08/2016/TT-BNNPTNT



Quy trình lấy mẫu



Điều kiện chung:

- Tài liệu về kế hoạch lấy mẫu;
- Biên bản lấy mẫu, tem niêm phong, nhãn nhận diện mẫu, biên bản bàn giao mẫu;
- Găng tay vô trùng sử dụng một lần, băng keo trong/dây buộc/dụng cụ bấm ghim, bút ghi nhãn không nhòe;
- Kéo hoặc dụng cụ xén;
- Cân loại 2kg hoặc 5kg;
- Túi đựng mẫu phân tích (túi PE sạch, khô)
- Thùng chứa mẫu (thùng xốp, thùng nhựa 02 lớp cách nhiệt, ...).
- Bình xịt và cồn 70độ.

Điều kiện đặc thù:

- Túi đá lạnh hoặc gel lạnh
- Xiên lấy mẫu, muỗng/ca lấy mẫu khô sạch;
- Dao cắt mẫu;
- Vợt;
- Panh gấp;

THÔNG TƯ 08/2016/TT-BNNPTNT



Quy trình lấy mẫu

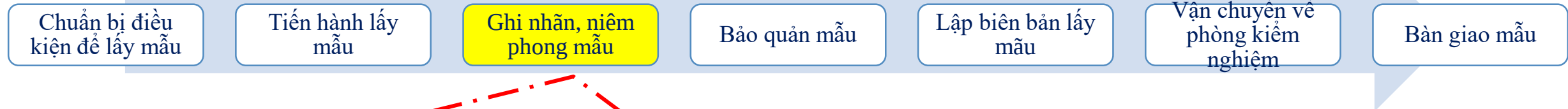


- Người lấy mẫu chuẩn bị đầy đủ các điều kiện để thực hiện lấy mẫu;
- Xác định vị trí lấy đơn vị mẫu;
- Thực hiện lấy các đơn vị mẫu, mẫu ban đầu, mẫu chung, mẫu KN.

THÔNG TƯ 08/2016/TT-BNNPTNT



Quy trình lấy mẫu



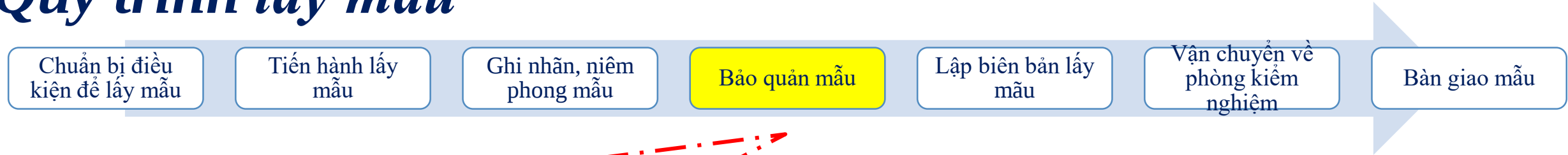
- Cho mẫu vào túi PE.
- Buộc dây/dán băng keo/bấm kim kín miệng túi PE.
- Ghi bổ sung thông tin vào nhãn mẫu và tem niêm phong.
- Dùng băng keo bao kín tem để đảm bảo khi có tác động, phần tem niêm phong sẽ bị rách.
- Xếp mẫu vào thùng chứa mẫu để bảo quản đảm bảo không thay đổi đặc tính mẫu.
- Sau khi hoàn thành công tác lấy mẫu, vệ sinh thu dọn vật dụng tại khu vực lấy mẫu để không ảnh hưởng đến hoạt động của hộ kinh doanh.

(lưu ý: Tem niêm phong mẫu phải được đặt tại phần miệng của túi Dán tem niêm phong vào túi đựng mẫu nhưng không làm che khuất tem nhận diện mẫu).

THÔNG TƯ 08/2016/TT-BNNPTNT



Quy trình lấy mẫu

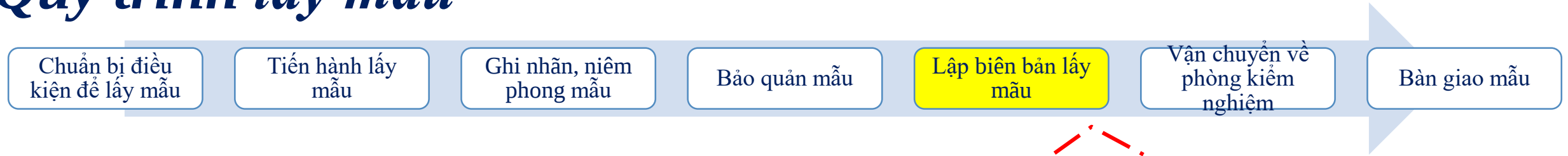


- Bảo quản lạnh (thịt, thủy sản và rau tươi): Sử dụng các thùng bảo quản (thùng xốp hoặc thùng nhựa cách nhiệt) có túi đá lạnh giữ nhiệt. (Xếp các mẫu thành hàng, hạn chế tối đa bị dồn nén và dập nát mẫu trong quá trình vận chuyển, tránh để các mẫu bị tiếp xúc trực tiếp (làm mẫu chín lạnh).
- Bảo quản thường (gạo, hạt Điều): Xếp mẫu đã được bao gói, niêm phong vào thùng chứa mẫu. Dùng băng keo bao kín miệng thùng chứa mẫu, ghi và dán nhãn thùng chứa mẫu (nếu cần thiết hoặc trong trường hợp gửi mẫu tới phòng kiểm nghiệm).
- Bảo quản mẫu phân tích chỉ tiêu vi sinh theo tiêu chuẩn, quy chuẩn kỹ thuật hiện hành của Bộ NN&PTNT, Bộ Y tế

THÔNG TƯ 08/2016/TT-BNNPTNT



Quy trình lấy mẫu

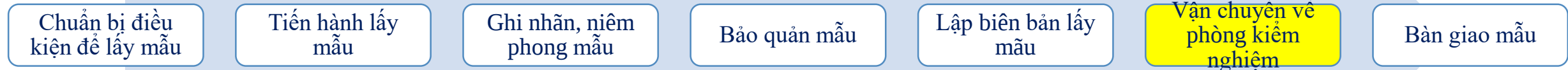


Người lấy mẫu hoàn thiện đầy đủ các nội dung biên bản lấy mẫu theo mẫu tại Mẫu 3 Phụ lục Thông tư 08/2016/TT-BNNPTNT

THÔNG TƯ 08/2016/TT-BNNPTNT



Quy trình lấy mẫu

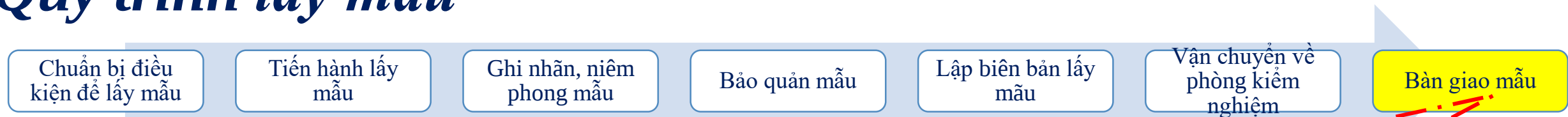


Mẫu được vận chuyển đến phòng kiểm nghiệm được chỉ định càng nhanh càng tốt, đảm bảo Điều kiện bảo quản phù hợp với dạng sản phẩm trong quá trình vận chuyển mẫu, không làm hư hại mẫu có thể làm sai lệch kết quả phân tích của mẫu kiểm nghiệm.

THÔNG TƯ 08/2016/TT-BNNPTNT



Quy trình lấy mẫu



Trực tiếp tại PKN: người giao mẫu và cán bộ nhận mẫu tiến hành kiểm tra tình trạng mẫu, đặc tính mẫu, các thông tin trên mẫu, các yêu cầu phân tích trước khi giao nhận mẫu và xác nhận biên bản bàn giao mẫu theo mẫu tại Mẫu 4 Phụ lục Thông tư 08/2016/TT-BNNPTNT

THÔNG TƯ 08/2016/TT-BNNPTNT



MẪU 1. NHÃN NHẬN DIỆN MẪU

Tên mẫu:	Ký hiệu mẫu:
Khối lượng mẫu:	
Ngày sản xuất:	
Hạn sử dụng (nếu có):	
Ngày lấy mẫu:	

MẪU 2. TEM NIÊM PHONG MẪU

(được Cơ quan quản lý thực hiện lấy mẫu đóng dấu giáp lai)

Cán bộ lấy mẫu (Ký, ghi rõ họ tên)	Đại diện cơ sở được lấy mẫu (Ký, ghi rõ họ tên)
....., ngày...../...../20...	..., ngày...../...../20...

THÔNG TƯ 08/2016/TT-BNNPTNT



MẪU 3. BIÊN BẢN LẤY MẪU

TÊN CƠ QUAN

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT

NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

..., ngày ... tháng ... năm...

BIÊN BẢN LẤY MẪU

Số /BB-...

Tên cơ sở được lấy mẫu:

Địa Điểm lấy mẫu:

Người lấy mẫu: (Họ tên, chức vụ, đơn vị):

Đại diện cơ sở được lấy mẫu: (Họ tên, chức vụ, đơn vị)

STT	Tên mẫu	Ký hiệu mẫu	Thông tin về nguồn gốc xuất xứ, ngày sản xuất, hạn sử dụng	Số lượng sản phẩm tại hộ kinh doanh	Lượng mẫu (kg)	Tình trạng mẫu

Biên bản được lập thành 02 bản có giá trị như nhau, đã được các bên thông qua mỗi bên giữ 01 bản.

Đại diện cơ sở được lấy mẫu

(Ký, ghi rõ họ tên)

Người lấy mẫu

(Ký, ghi rõ họ tên)

MẪU 4. BIÊN BẢN GIAO NHẬN MẪU

TÊN CƠ QUAN

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT

NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

..., ngày ... tháng ... năm...

BIÊN BẢN GIAO NHẬN MẪU

Số /BB-...

Hôm nay, vào hồi giờ ngày / /20... tại Đại diện Bên giao mẫu và Đại diện cơ quan kiểm nghiệm (Bên nhận mẫu) tiến hành bàn giao mẫu và các yêu cầu kiểm nghiệm, cụ thể như sau:

Đại diện Bên giao mẫu:

Đại diện Cơ quan kiểm nghiệm (Bên nhận mẫu):

TT	Tên mẫu	Ký hiệu mẫu	Tình trạng mẫu	Lượng mẫu	Chỉ tiêu yêu cầu kiểm nghiệm
1					
2					
3					
...					

Ghi chú:

.....

Tài liệu kèm theo:

.....

Đại diện bên giao mẫu

(Ký, ghi rõ họ tên)

Đại diện cơ quan kiểm nghiệm

(Ký, ghi rõ họ tên)

MỘT SỐ TIÊU CHUẨN VỀ LẤY MẪU



1. [TCVN 12386:2018 Thực phẩm - Hướng dẫn chung về lấy mẫu](#)
2. TCVN 4441:2009 - Phương pháp lấy mẫu ngẫu nhiên sản phẩm dạng đơn chiếc
3. TCVN ISO/IEC 17025:2017 - Yêu cầu chung về năng lực của phòng thử nghiệm và hiệu chuẩn
4. TCVN 5072:1990 - Sản phẩm rau quả chế biến - Phương pháp lấy mẫu và các quy tắc chung về nghiệm thu
5. TCVN 5080:2002 - Thuốc lá - Lấy mẫu thuốc lá nguyên liệu - Nguyên tắc chung
6. TCVN 5261:1990 - Sản phẩm ong - Phương pháp lấy mẫu
7. TCVN 6539: 1999 - Cà phê nhân đóng bao - Lấy mẫu
8. TCVN 6605:2007 - Cà phê hòa tan - Phương pháp lấy mẫu đối với bao gói có lót
9. TCVN 6663-3: 2016 - Chất lượng nước - Lấy mẫu - Phần 3: Bảo quản và xử lý mẫu nước
10. TCVN 6663-14:2018 - Chất lượng nước - Lấy mẫu - Phần 14: Hướng dẫn về đảm bảo và kiểm soát chất lượng nước được lấy mẫu và xử lý
11. TCVN 6684:2008 - Thuốc lá điếu - Lấy mẫu
12. TCVN 6938:2001 - Thuốc lá sợi - Lấy mẫu
13. TCVN 7790-1:2007 - Quy trình lấy mẫu để kiểm tra định tính - Phần 1: Chương trình lấy mẫu được xác định theo giới hạn chất lượng chấp nhận (AQL) để kiểm tra từng lô
14. TCVN 7790-2:2015 - Quy trình lấy mẫu để kiểm tra định tính - Phần 2: Quy trình lấy mẫu lô cách quãng
15. TCVN 7790-3:2015 - Quy trình lấy mẫu để kiểm tra định tính - Phần 3: Phương án lấy mẫu xác định theo mức giới hạn chất lượng (LQ) để kiểm tra lô riêng lẻ

MỘT SỐ TIÊU CHUẨN VỀ LẤY MẪU



16. TCVN 7790-4:2008 - Quy trình lấy mẫu để kiểm tra định tính - Phần 4: Quy trình đánh giá mức chất lượng công bố
- 17.TCVN 7790-5:2008 - Quy trình lấy mẫu để kiểm tra định tính - Phần 5: Phương án lấy mẫu liên tiếp xác định theo giới hạn chất lượng chấp nhận (AQL) để kiểm tra lô
- 18.TCVN 7847-2:2008 - Ngũ cốc và đậu đỗ - Xác định sự nhiễm côn trùng ẩn náu – Phần 2: Lấy mẫu
- 19.TCVN 7925:2005 - Vi sinh vật trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi - Phương pháp lấy mẫu thân thịt tươi để phân tích vi sinh vật
- 20.TCVN 8129:2009 - Vi sinh vật trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi - Phương pháp lấy mẫu bề mặt sử dụng đĩa tiếp xúc và lau bề mặt
- 21.TCVN 8243-1:2009 - Quy trình lấy mẫu để kiểm tra định lượng - Phần 1: Quy định chung đối với phương án lấy mẫu một lần xác định theo giới hạn chất lượng chấp nhận (AQL) để kiểm tra từng lô đối với một đặc trưng chất lượng và một AQL
- 22.TCVN 8243-2:2009 - Quy trình lấy mẫu để kiểm tra định lượng - Phần 2: Quy định chung đối với phương án lấy mẫu một lần xác định theo giới hạn chất lượng chấp nhận (AQL) để kiểm tra từng lô có các đặc trưng chất lượng độc lập
- 23.TCVN 8243-4:2015 - Quy trình lấy mẫu để kiểm tra định lượng - Phần 4: Quy trình đánh giá mức chất lượng công bố
24. TCVN 8243-5:2015 - Quy trình lấy mẫu để kiểm tra định lượng - Phần 5: Phương án lấy mẫu liên tiếp xác định theo giới hạn chất lượng chấp nhận (AQL) để kiểm tra định lượng (để biết độ lệch chuẩn)

MỘT SỐ TIÊU CHUẨN VỀ LẤY MẪU



25. TCVN 8442:2008 - Tinh dầu - Lấy mẫu
26. TCVN 8597:2010 - Kiểm dịch thực vật - Phương pháp luận về việc lấy mẫu chuyển hàng
27. TCVN 8880:2011 - Chất lượng nước - Lấy mẫu để phân tích
28. TCVN 8946:2011 - Hạt có dầu - Lấy mẫu
29. TCVN 9016:2011 - Rau tươi - Phương pháp lấy mẫu trên đồng ruộng
30. TCVN 9017:2011 - Quả tươi - Phương pháp lấy mẫu trên vườn sản xuất
31. TCVN 9027:2011 - Ngũ cốc và sản phẩm ngũ cốc - Lấy mẫu
32. TCVN 9600:2013 - Lấy mẫu ngẫu nhiên và quy trình ngẫu nhiên hóa
33. TCVN 9601:2013 - Phương án lấy mẫu liên tiếp để kiểm tra định tính
34. TCVN 9608:2013 - Hạt có dầu - Phương pháp lấy mẫu thử từ mẫu phòng thử nghiệm
35. TCVN 9743:2013 - Chè hòa tan dạng rắn - Lấy mẫu
36. TCVN 9946-1:2013 - Hướng dẫn lựa chọn và sử dụng hệ thống lấy mẫu chấp nhận để kiểm tra các cá thể đơn chiếc trong lô - Phần 1: Lấy mẫu chấp nhận
37. TCVN 9946-2:2013 - Hướng dẫn lựa chọn và sử dụng hệ thống lấy mẫu chấp nhận để kiểm tra các cá thể đơn chiếc trong lô – Phần 2: Lấy mẫu định tính
38. TCVN 9946-3:2013 - Hướng dẫn lựa chọn và sử dụng hệ thống lấy mẫu chấp nhận để kiểm tra các cá thể đơn chiếc trong lô – Phần 3: Lấy mẫu định lượng

MỘT SỐ TIÊU CHUẨN VỀ LẤY MẪU



39. TCVN 10782:2015 - Vi sinh vật trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi - Giai đoạn sản xuất ban đầu - kỹ thuật lấy mẫu
40. TCVN 10853:2015 - Phương án lấy mẫu liên tiếp để kiểm tra định lượng phần trăm không phù hợp
41. TCVN 10854:2015 - Quy trình lấy mẫu chấp nhận định tính - Mức chất lượng quy định theo số cá thể không phù hợp
42. TCVN 10855:2015 - Quy trình lấy mẫu chấp nhận định tính - Hệ thống lấy mẫu có số chấp nhận bằng không trên nguyên tắc số tin cậy để kiểm soát chất lượng đầu ra
43. TCVN 10856:2015 - Hệ thống lấy mẫu kết hợp có số chấp nhận bằng không và quy trình kiểm soát quá trình để chấp nhận sản phẩm
44. TCVN 10857-2:2015 - Quy trình lấy mẫu chấp nhận dựa trên nguyên tắc phân bổ ưu tiên (APP) - Phần 2: Phương án lấy mẫu một lần phối hợp dùng cho lấy mẫu chấp nhận
45. TCVN 11865-1:2017 - Khía cạnh thống kê của lấy mẫu vật liệu dạng đồng - Phần 1: Nguyên tắc chung
46. TCVN 11885-2:2017 - Khía cạnh thống kê của lấy mẫu vật liệu dạng đồng - Phần 2: Lấy mẫu vật liệu dạng hạt
47. TCVN 10989:2015 - Sản phẩm nông sản thực phẩm - thiết kế tiêu chuẩn lấy mẫu từ lô hàng
48. TCVN 11431:2016 - Nguyên tắc lấy mẫu và thử nghiệm thực phẩm trong thương mại quốc tế
49. TCVN 11923:2017 - Vi sinh vật trong chuỗi thực phẩm - Kỹ thuật lấy mẫu để phân tích vi sinh vật trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi
50. TCVN 12054:2017 - Quy trình hướng dẫn giám định bằng mắt thường lô hàng thực phẩm đóng hộp về các khuyết tật không

Bài 3. LẤY MẪU CÁC TRẠNG THÁI



LẤY MẪU CÁC TRẠNG THÁI

01

RẮN

02

LỎNG

03

LỎNG - SÁNH

04

ĐẶC

05

BAO GÓI

06

RAU CỦ

01 RẪN

❖ Sản phẩm lấy mẫu: ngũ cốc, hạt cà phê, ca cao, các hạt dạng rời,...

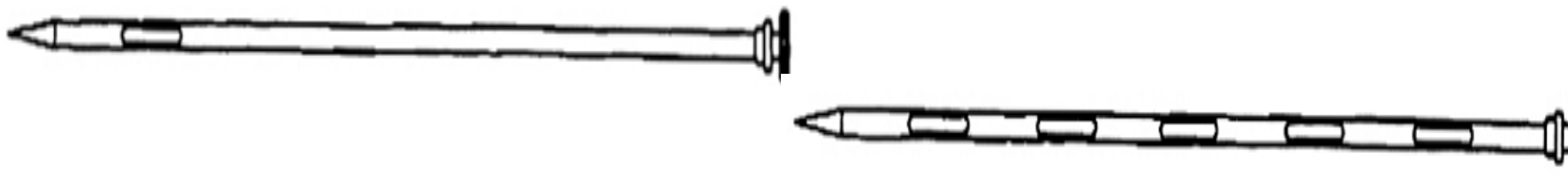


01 RẮN

- ❖ Yêu cầu vật liệu lấy và chứa mẫu: sạch, khô, miệng rộng, chống thấm nước**
- ❖ Dụng cụ lấy mẫu dạng tĩnh**
- ❖ Dụng cụ lấy mẫu dạng chuyển động**

❖ Dụng cụ lấy mẫu dạng tĩnh (thủ công)

- Xiên trực mở hoặc xiên trực đóng: có một hoặc vài lỗ mở



Xiên trực mở có các lỗ so le tuần tự: nhiều lỗ



Xiên lấy mẫu loại dùng trọng lực có các thanh kéo và trục hình chữ T

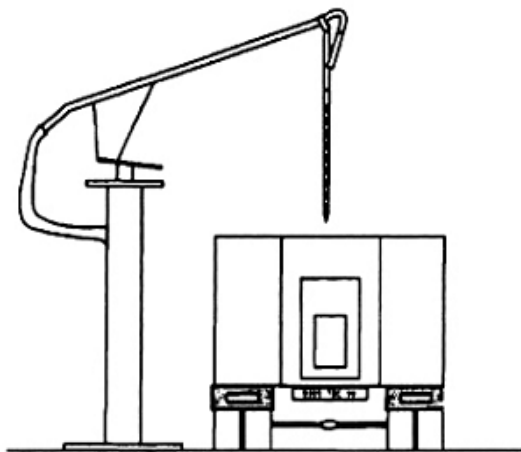


01

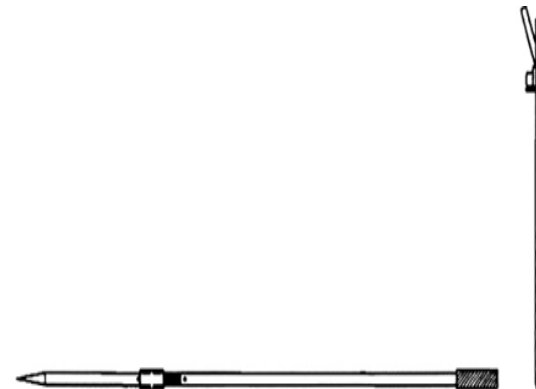
RẮN

Dụng cụ lấy mẫu dạng tĩnh (cơ học)

Dụng cụ lấy mẫu kiểu dùng trọng lực

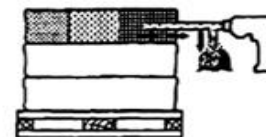
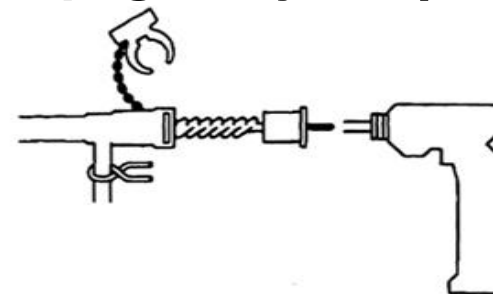
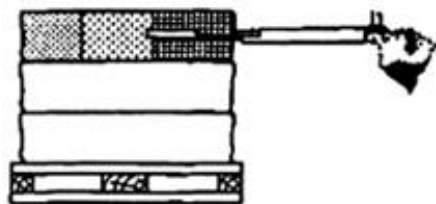
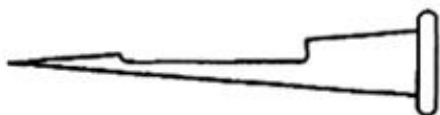


Dụng cụ lấy mẫu dạng hút (còn được gọi là "dụng cụ lấy mẫu chân không") – LM từ xe tải



Xiên lấy mẫu dạng xoáy ốc (bằng điện)

Dụng cụ lấy mẫu hình nón



01

RẺ

❖ Lấy mẫu dạng dòng chảy



- ✓ SP dạng hạt: LM đảm bảo phân bố giữa các hạt trong mẫu gần giống với sự phân bố hạt trong lô
- ✓ Trong quá trình làm sạch, chế biến, đóng bao gói, vận chuyển bốc dỡ, bảo quản → các loại hạt có cùng kích thước và cùng tỷ trọng thường tập trung vào một nơi → lấy mẫu khi sản phẩm ở trạng thái động, nên tăng số lượng mẫu ban đầu và mẫu riêng



Lấy mẫu dạng hạt đang chảy bằng phương pháp cơ học hoặc thủ công				
Phương pháp	Dải khối lượng của mẫu ban đầu	Số lượng tối thiểu mẫu ban đầu ^a	Khối lượng tối thiểu của mẫu phòng thử nghiệm cho phép phân tích chất nhiễm bẩn	Khối lượng tối thiểu mẫu phòng thử nghiệm cho phép phân tích khác
Lấy mẫu cơ học	300 g đến 1 900 g	- 20 mẫu trên một lô hoặc một phần lô có khối lượng 500 t - 25 mẫu trên một lô hoặc một phần lô có khối lượng 1 500 t đối với mẻ lớn hơn 1 500 t		
Lấy mẫu thủ công	300 g đến 1 900g	Đối với việc phân tích chất nhiễm bẩn - 20 mẫu trên một lô hoặc một phần lô có khối lượng 500 t - 25 mẫu trên một lô hoặc một phần lô có khối lượng 1 500 t đối với mẻ lớn hơn 1 500 t Đối với các phép phân tích khác - 3 mẫu trên một lô hoặc một phần lô có khối lượng 500 t - 4 mẫu trên một lô hoặc một phần lô có khối lượng 1 500 t đối với mẻ lớn hơn 1 500 t	Đối với phép phân tích ochratoxin A và aflatoxin: 10 kg Đối với phép phân tích dư lượng thuốc bảo vệ thực vật, kim loại nặng, dioxin: 1 kg Đối với phép phân tích các chất nhiễm bẩn khác^b : 3 kg	1 kg đến 3 kg tùy theo yêu cầu phân tích

^a Tần suất theo dòng chảy hạt.

^b Các chất nhiễm bẩn khác như deoxynivalenol (DON), fumonisin, zearalenon; đối với việc xác định DON, khối lượng mẫu phòng thử nghiệm có thể là 1 kg.

Lấy mẫu hạt rời dạng tĩnh (nên dùng hệ thống lấy mẫu cơ học) trong toa xe chở hàng hoặc xe tải chở hàng, tàu hoặc bể chứa lớn, xilô hoặc kho chứa hàng.

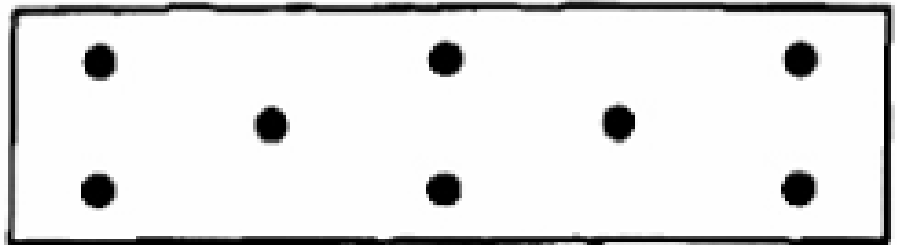
Cỡ lô hoặc một phần lô m	Dải khối lượng mẫu ban đầu ^a	Số lượng tối thiểu mẫu ban đầu ^b	Khối lượng tối thiểu mẫu phòng thử nghiệm cho phép phân tích các chất nhiễm bẩn	Khối lượng tối thiểu mẫu phòng thử nghiệm cho các phép phân tích khác
m ≤ 15 t	400 g đến 3 000 g	3 điểm lấy mẫu	Đối với phép phân tích ochratoxin A và aflatoxin: 10 kg Đối với phép phân tích dư lượng thuốc bảo vệ thực vật, kim loại nặng, dioxin: 1 kg Đối với phép phân tích các chất nhiễm bẩn khác ^c : 3 kg	1 kg đến 3 kg tùy theo yêu cầu phân tích
15 < m ≤ 30 t		8 điểm lấy mẫu		
30 < m ≤ 45 t		11 điểm lấy mẫu		
45 < m ≤ 100 t		15 điểm lấy mẫu		
100 < m ≤ 300 t		18 điểm lấy mẫu		
300 < m ≤ 500 t		20 điểm lấy mẫu		
500 < m ≤ 1 500 t		25 điểm lấy mẫu		
lô hoặc một phần lô trên 1 500 t		25 điểm lấy mẫu		

^a Nếu dùng phương pháp cơ học thì khối lượng mẫu có thể thích hợp với thiết bị.

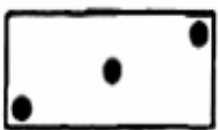
^b Đối với khối hạt có độ sâu lớn, thì cứ 2 m lấy một mẫu ban đầu tương ứng với độ sâu. Lặp lại quy trình nhiều lần, nếu cần.

^c Các chất nhiễm bẩn khác như DON, fumonisin, zearalenon: để xác định DON, thì khối lượng mẫu phòng thử nghiệm có thể là 1 kg.

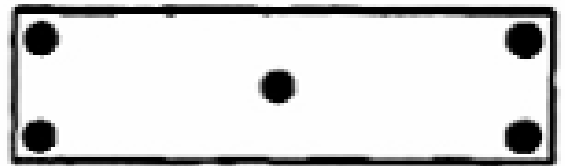
01 RẪN



a) Đối với xe tải "một khoang" (ví dụ thùng xe tải, rơ-mooc)



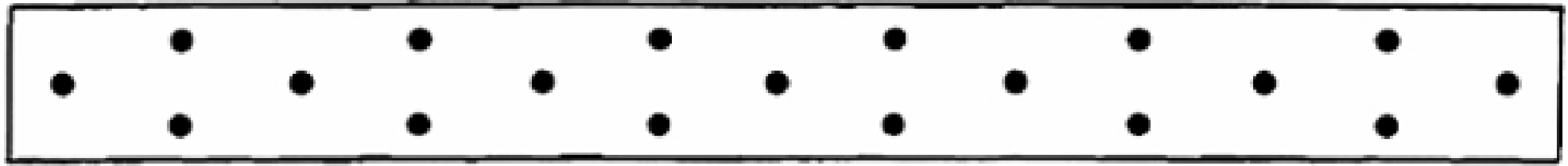
Thùng xe



Rơ-mooc

b) Đối với xe tải hai khoang (gồm thùng xe và rơ-mooc)

Hình 1 - Ví dụ về sự phân bố các điểm lấy mẫu đối với 8 điểm



Hình 2 - Các ví dụ về sự phân bố các điểm lấy mẫu đối với 25 điểm

Lấy mẫu các sản phẩm nghiền và các sản phẩm ngũ cốc khác dạng dòng chảy bằng phương pháp cơ học hoặc thủ công

Phương pháp	Dải khối lượng của mẫu ban đầu	Số lượng tối thiểu mẫu ban đầu	Khối lượng tối thiểu của mẫu phòng thử nghiệm cho phép phân tích chất nhiễm bẩn	Khối lượng tối thiểu mẫu phòng thử nghiệm cho phép phân tích khác
Lấy mẫu cơ học	300 g đến 1.900 g	- 15 mẫu trên một lô hoặc một phần của lô có khối lượng 100t (tần suất theo dòng chảy)		
Lấy mẫu thủ công	300 g đến 1.900g	- 15 mẫu trên một lô hoặc một phần của lô có khối lượng 100t: nghĩa là đối với dòng chảy ≤ 20 t/h thì tối thiểu là 3 mẫu trên một giờ. nghĩa là đối với dòng chảy > 20 t/h thì tối thiểu là 3 mẫu trên 20t	Đối với các sản phẩm dạng bột: 1 kg Đối với các sản phẩm vón cục (ví dụ: dạng viên...) 3 kg	1 kg đến 3 kg theo các yêu cầu phân tích

CHÚ THÍCH 1 Có thể cần phải lấy bổ sung các mẫu ban đầu để thu được khối lượng tối thiểu mẫu phòng thử nghiệm.

CHÚ THÍCH 2 Giả sử rằng các sản phẩm dạng bột đồng nhất hơn so với hạt, thì mẫu phòng thử nghiệm 1 kg là đủ để phân tích chất nhiễm bẩn.

Lấy mẫu các sản phẩm nghiền và các sản phẩm ngũ cốc khác dạng tĩnh (nên lấy mẫu theo hệ thống lấy mẫu cơ học) trong toa xe chở hàng hoặc xe tải chở hàng, toa chở hàng

Cỡ lô hoặc một phần của lô m	Khối lượng mẫu ban đầu	Số lượng tối thiểu của mẫu ban đầu	Khối lượng tối thiểu của mẫu phòng thử nghiệm cho phép phân tích các chất nhiễm bẩn	Khối lượng tối thiểu của mẫu phòng thử nghiệm cho các phép phân tích khác
m ≤ 15 t	400 g đến 3 000 g	3 điểm lấy mẫu	Đối với các sản phẩm dạng bột: 1 kg Đối với các sản phẩm vón cục (ví dụ: dạng viên...) 3 kg	1 kg đến 3 kg tùy theo yêu cầu phân tích
15 < m ≤ 30 t		3 điểm lấy mẫu trên một khoang túi		
30 < m ≤ 45 t		5 điểm lấy mẫu trên một khoang túi		
m > 45 t		8 điểm lấy mẫu trên một khoang túi		

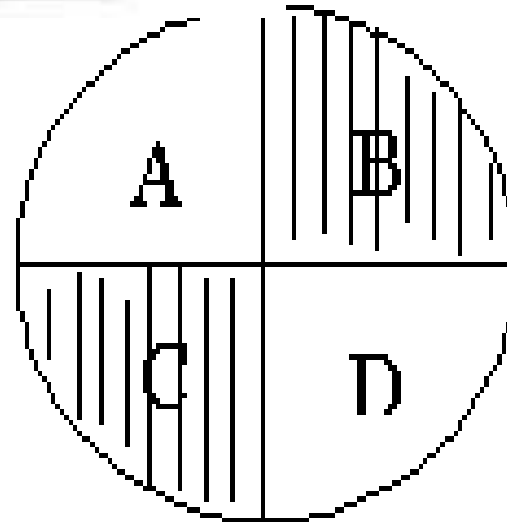
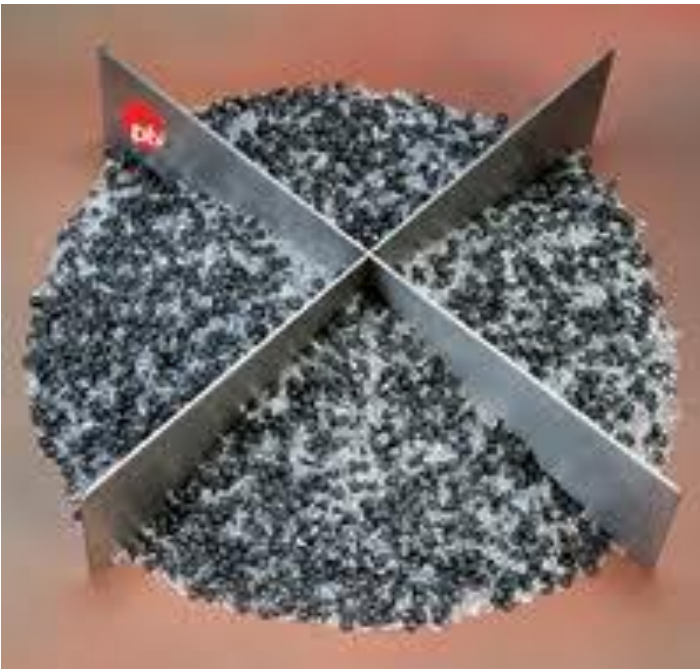
CHÚ THÍCH 1 Có thể cần phải lấy bổ sung các mẫu ban đầu để thu được khối lượng tối thiểu của mẫu phòng thử nghiệm.

CHÚ THÍCH 2 Giả sử rằng các sản phẩm dạng bột đồng nhất hơn so với hạt, thì mẫu phòng thí nghiệm 1 kg là đủ để phân tích chất nhiễm bẩn.

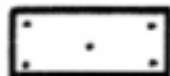
Cỡ lô	Khối lượng của từng bao	Khối lượng của mẫu ban đầu	Tần suất lấy mẫu tính được để phân tích chất nhiễm bẩn trên sản phẩm vốn cục	Đương lượng trên pallet	Tần suất lấy mẫu để phân tích chất nhiễm bẩn trên sản phẩm dạng bột hoặc cho các phép phân tích khác trên sản phẩm bất kỳ	Đương lượng trên pallet
kg	kg	kg	1 mẫu ban đầu cho từng đơn vị bao gói thứ n	1 mẫu cho n túi hoặc 1 mẫu cho x pallet	Mỗi 1 mẫu ban đầu có n lần đơn vị bao gói	1 mẫu cho n túi hoặc 1 mẫu cho x pallet
25 000	1	0,100	833	1 mẫu cho 833 đơn vị bao gói hoặc 1 mẫu cho một pallet	2 500	1 mẫu cho 2 500 đơn vị bao gói hoặc 1 mẫu cho 3 pallet
25 000	5	0,100	167	1 mẫu cho 167 đơn vị bao gói hoặc 1 mẫu cho một pallet	500	1 mẫu cho 500 đơn vị bao gói hoặc 1 mẫu cho 3 pallet
25 000	25	0,100	33	1 mẫu cho 33 đơn vị bao gói hoặc 1 mẫu cho một pallet	100	1 mẫu cho 100 đơn vị bao gói hoặc 1 mẫu cho 3 pallet
25 000	40	0,100	21	1 mẫu cho 21 đơn vị bao gói hoặc 1 mẫu cho một pallet	63	1 mẫu cho 63 đơn vị bao gói hoặc 1 mẫu cho 3 pallet
25 000	50	0,100	17	1 mẫu cho 17 đơn vị bao gói hoặc 1 mẫu cho một pallet	50	1 mẫu cho 50 đơn vị bao gói hoặc 1 mẫu cho 3 pallet
50 000	1	0,100	1 667	1 mẫu cho 1 667 đơn vị bao gói hoặc 1 mẫu cho 2 pallet	5 000	1 mẫu cho 5 000 đơn vị bao gói hoặc 1 mẫu cho 6 pallet

Cỡ lô	Khối lượng của từng bao	Khối lượng của mẫu ban đầu	Tần suất lấy mẫu tính được để phân tích chất nhiễm bẩn trên sản phẩm vón cục	Đương lượng trên pallet	Tần suất lấy mẫu để phân tích chất nhiễm bẩn trên sản phẩm dạng bột hoặc cho các phép phân tích khác trên sản phẩm bất kỳ	Đương lượng trên pallet
kg	kg	kg	1 mẫu ban đầu cho từng đơn vị bao gói thứ n	1 mẫu cho n túi hoặc 1 mẫu cho x pallet	Mỗi 1 mẫu ban đầu có n lần đơn vị bao gói	1 mẫu cho n túi hoặc 1 mẫu cho x pallet
50 000	5	0,100	333	1 mẫu cho 333 đơn vị bao gói hoặc 1 mẫu cho 2 pallet	1 000	1 mẫu cho 1 000 đơn vị bao gói hoặc 1 mẫu cho 6 pallet
50 000	25	0,100	67	1 mẫu cho 67 đơn vị bao gói hoặc 1 mẫu cho 2 pallet	200	1 mẫu cho 200 đơn vị bao gói hoặc 1 mẫu cho 6 pallet
50 000	40	0,100	42	1 mẫu cho 42 đơn vị bao gói hoặc 1 mẫu cho 2 pallet	125	1 mẫu cho 125 đơn vị bao gói hoặc 1 mẫu cho 6 pallet
50 000	50	0,100	33	1 mẫu cho 33 đơn vị bao gói hoặc 1 mẫu cho 2 pallet	100	1 mẫu cho 100 đơn vị bao gói hoặc 1 mẫu cho 6 pallet
100 000	1	0,100	3 333	1 mẫu cho 3 333 đơn vị bao gói hoặc 1 mẫu cho 4 pallet	10 000	1 mẫu cho 10 000 đơn vị bao gói hoặc 1 mẫu cho 12 pallet
100 000	5	0,100	667	1 mẫu cho 667 đơn vị bao gói hoặc 1 mẫu cho 4 pallet	2 000	1 mẫu cho 2 000 đơn vị bao gói hoặc 1 mẫu cho 12 pallet
100 000	25	0,100	133	1 mẫu cho 133 đơn vị bao gói hoặc 1 mẫu cho 4 pallet	400	1 mẫu cho 400 đơn vị bao gói hoặc 1 mẫu cho 12 pallet
100 000	40	0,100	83	1 mẫu cho 83 đơn vị bao gói hoặc 1 mẫu cho 4 pallet	250	1 mẫu cho 250 đơn vị bao gói hoặc 1 mẫu cho 12 pallet
100 000	50	0,100	67	1 mẫu cho 67 đơn vị bao gói hoặc 1 mẫu cho 4 pallet	200	1 mẫu cho 200 đơn vị bao gói hoặc 1 mẫu cho 12 pallet

❖ Dụng cụ chia mẫu

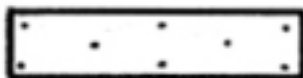




HẠT CÓ DẦU – LẤY MẪU

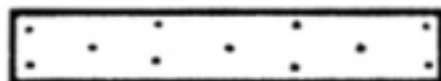
Toa xe hàng hoặc xe tải trọng tải tối đa 15 tấn:

5 điểm lấy mẫu (ở giữa và khoảng 500 mm tính từ các thành toa)



Toa xe hàng từ 15 tấn đến 30 tấn:

8 điểm lấy mẫu



Toa xe hàng từ 30 tấn đến 50 tấn:

11 điểm lấy mẫu

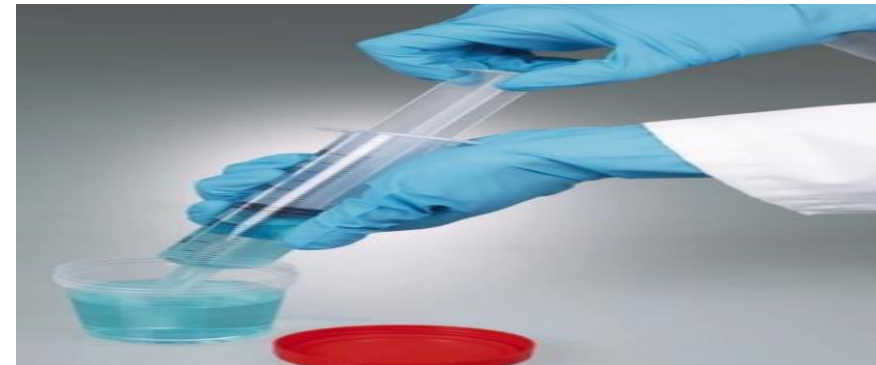
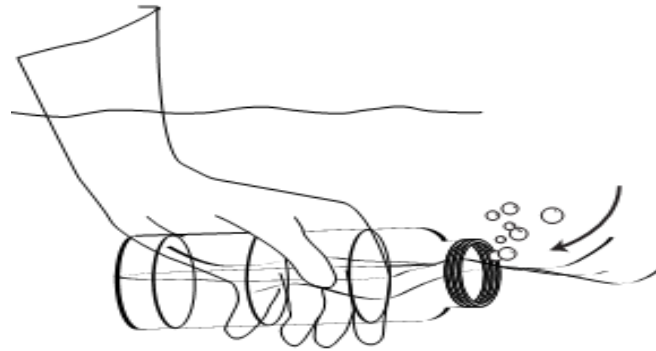
Nếu kiểu toa xe hàng và xe tải không cho phép lấy mẫu theo cách này, thì lấy mẫu như mô tả đối với các sản phẩm đang chuyển động là thích hợp.

7.2.2.4 Nếu lấy mẫu từ các phiếu cân, thì các mẫu ban đầu phải được lấy ra bằng các ống lấy mẫu hình trụ, xẻng hoặc dụng cụ lấy mẫu cơ học phù hợp thực tế của nơi xếp dỡ hàng.

7.2.2.5 Việc lấy mẫu đối với các xilô hoặc kho chứa hoàn toàn phụ thuộc vào các điều kiện thực tế.

LẤY MẪU LỎNG

- ❖ **Vật liệu lấy và chứa mẫu: sạch, khô, chống thấm, chống rò rỉ. Bao gồm: thủy tinh, thép ko gỉ, nhựa thích hợp có thể được tiệt trùng và sấy nếu cần**
- ❖ **SP thường chứa trong thùng phi, xitec, thùng lớn...**
- ❖ **Dùng ống hút hoặc xi phong có độ dài khác nhau để hút từ trên, giữa, đáy rồi trộn đều.**



LM SỮA (TCVN 6400:2010)



2. Sữa dạng lỏng

- Dụng cụ: D/c khuấy trộn bằng tay, Thiết bị khác
- Cách lấy: Trộn kỹ tất cả các chất lỏng bằng cách đảo chiều, khuấy, và rót từ vật này sang vật khác có cùng thể tích, cho đến khi đồng nhất Lấy mẫu ngay sau khi trộn xong
- Bảo quản:
 - Sữa thanh trùng: 0 đến 4 °C
 - Sữa UHT, sữa lỏng tiệt trùng còn nguyên trong bao gói: nhiệt độ môi trường, tối đa là 30 °C



LẤY MẪU LỎNG - SÁNH

- ❖ Dụng cụ: đĩa khuấy, cái quạt, ống hút, ống xi phong, cốc thủy tinh...
- ❖ mở thùng hoặc chai đựng sản phẩm, khuấy hoặc sóc đều (với chai nhỏ), dùng ống hút hoặc dụng cụ phù hợp cho từng loại sản phẩm. Mẫu được cho vào cốc thủy tinh sạch và khô, trộn đều sau đó cho vào 2 lọ thủy tinh sạch, khô, nút kín, niêm phong.



LẤY MẪU LỎNG - SÁNH

- ✓ **Khuấy trộn đều SP trước khi lấy**
- ✓ **SP phân lớp và khó khuấy trộn:** Lấy theo tỉ lệ tương đương với lượng SP của mỗi lớp
- ✓ **SP dạng chảy:** Chú ý bề sâu của vật chứa và chiều cao của cột chất lỏng, LM ở tất cả các độ cao của cột chất lỏng, trộn kỹ mẫu, nếu khó trộn thì có thể lấy mẫu theo từng lớp, vùng, cụm
- ✓ **Tránh lấy chất lỏng gần thành ống, các chỗ uốn, gấp**
- ✓ **Chất lỏng có độ nhớt quá lớn:** Đun nóng hoặc làm đông đặc để áp dụng phương pháp lấy mẫu chất rắn.

LM sữa (TCVN 6400:2010)

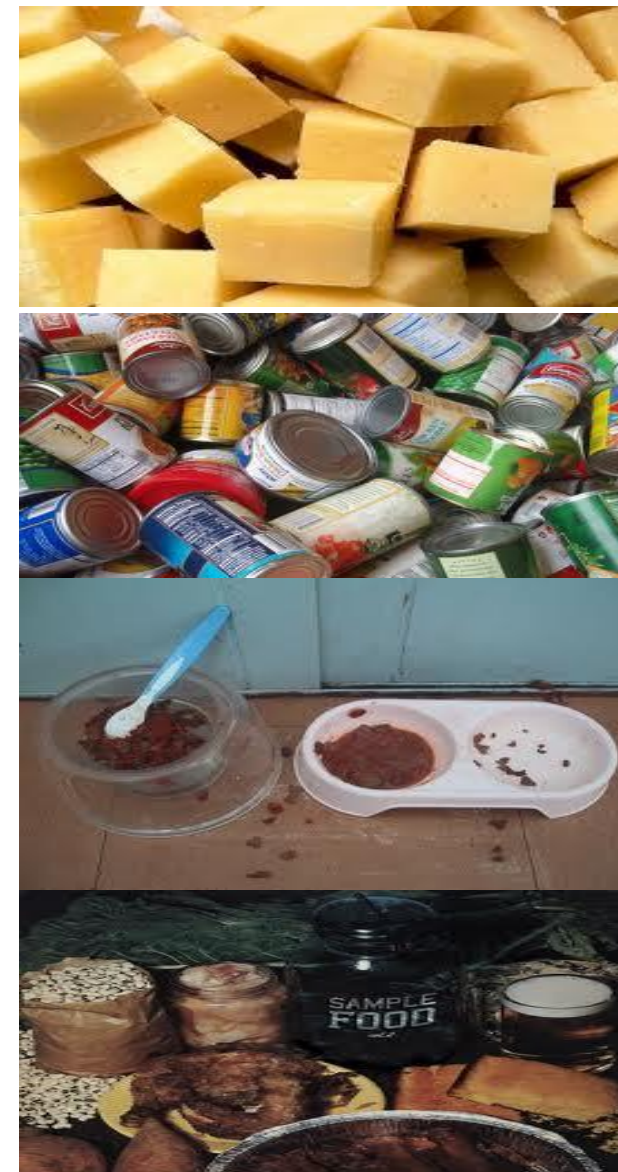
5. Kem thực phẩm, kem bán thành phẩm và các sản phẩm sữa đông lạnh khác

- Dụng cụ: Dụng cụ lấy mẫu, Ống xăm có độ dài đủ để chạm được đến đáy thùng đựng sản phẩm, Thìa, dao hoặc dao trộn, hoặc gáo múc kem, Vật chứa mẫu
- Cách lấy: LM tốt nhất ở nhiệt độ SP giữa -12°C ÷ -18°C . Nếu sản phẩm quá chắc, khó lấy mẫu thì lấy toàn bộ sản phẩm trong vật chứa làm mẫu thử
- BQ: -18°C hoặc lạnh hơn



LẤY MẪU TRẠNG THÁI ĐẶC

- ❖ SP có độ đặc, rắn nhất định.
- ❖ Dùng xiên LM bằng thép không rỉ. Mẫu trung bình $\leq 200\text{g}$, kiểm tra thông tin mẫu, nhiệt độ bảo quản trước khi lấy.
- ❖ Mẫu ban đầu, trộn đều, dùng thìa gỗ, nhựa, thép không gỉ cho vào lọ rộng miệng bằng sứ hoặc thủy tinh có đậy nắp kín, hạn chế sự ôxy hoá do tiếp xúc với không khí để bảo quản đến khi phân tích.
- ❖ Nên đựng trong lọ thủy tinh màu. Mẫu chưa phân tích nên bảo quản ở $6-8^{\circ}\text{C}$.



7. Bơ và sản phẩm liên quan

- Dụng cụ: Ống xăm bơ, Dao trộn rộng bản, Dao có kích cỡ phù hợp, Vật chứa mẫu
- Cách lấy: cắt một khối SP hoặc dùng ống xăm bơ xuyên chéo từ cạnh mép của vật chứa vào SP (ống xăm không xuyên vào mặt đáy). Xoay ống xăm bơ nửa vòng và rút que cùng với lõi chứa mẫu ra.
- BQ: 0 đến 4°C

LẤY MẪU BAO GÓI SẴN

- ✓ Lấy các bao gói một cách khách quan, không theo ý chủ quan của người lấy dù chất lượng SP bên trong tốt hay xấu
- ✓ Lấy ngẫu nhiên các bao gói, lúc bốc dỡ, theo nguyên tắc đều đặn, tiến hành trong khoảng thời gian gần bằng nhau
- ✓ Mẫu ban đầu phải lấy từ các vị trí khác nhau của bao gói ở các độ dày khác nhau cả lô.



LẤY MẪU RAU CỦ

- ❖ SP thường chứa trong thùng, sọt, thùng carton có lỗ thoáng
- ❖ Chọn xác xuất giống như ngũ cốc, mẫu ban đầu còn khoảng 3-5kg, trộn đều lấy ra 2kg



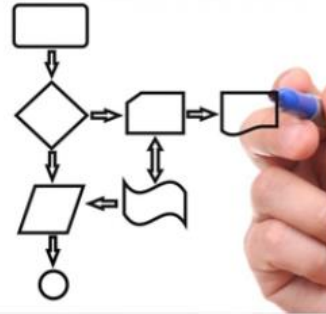
LẤY MẪU RAU CỦ

- ❖ Mẫu lấy phải điển hình: các mẫu ban đầu đại diện cho tất cả các đặc tính của lô, cách ly các phần hư hỏng, các mẫu riêng rẽ: lấy từ các phần nguyên lành và các phần bị hư hỏng
- ❖ Chọn mẫu phân phối đều





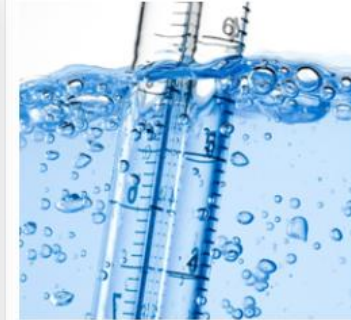
Hướng dẫn gửi mẫu kiểm nghiệm



Quy trình nhận mẫu kiểm nghiệm



Kiểm nghiệm thực phẩm



Kiểm nghiệm nước

BÀI 3. LƯU Ý TRONG LẤY MẪU PHÂN TÍCH CHỈ TIÊU HÓA LÝ

☎ 0915.317.305
Email: nguyenhoinifc@gmail.com
Web: <https://nifc.gov.vn/>

ThS. Nguyễn Thị Hồi
Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia

NỘI DUNG BÀI HỌC



I

- Sai số trong quá trình lấy mẫu phân tích hóa

II

- Một số lưu ý trong lấy mẫu phân tích hóa

III

- Đặc tính và cách lựa chọn các loại vật liệu lấy mẫu

IV

- Bảo quản mẫu trong phân tích hóa lý

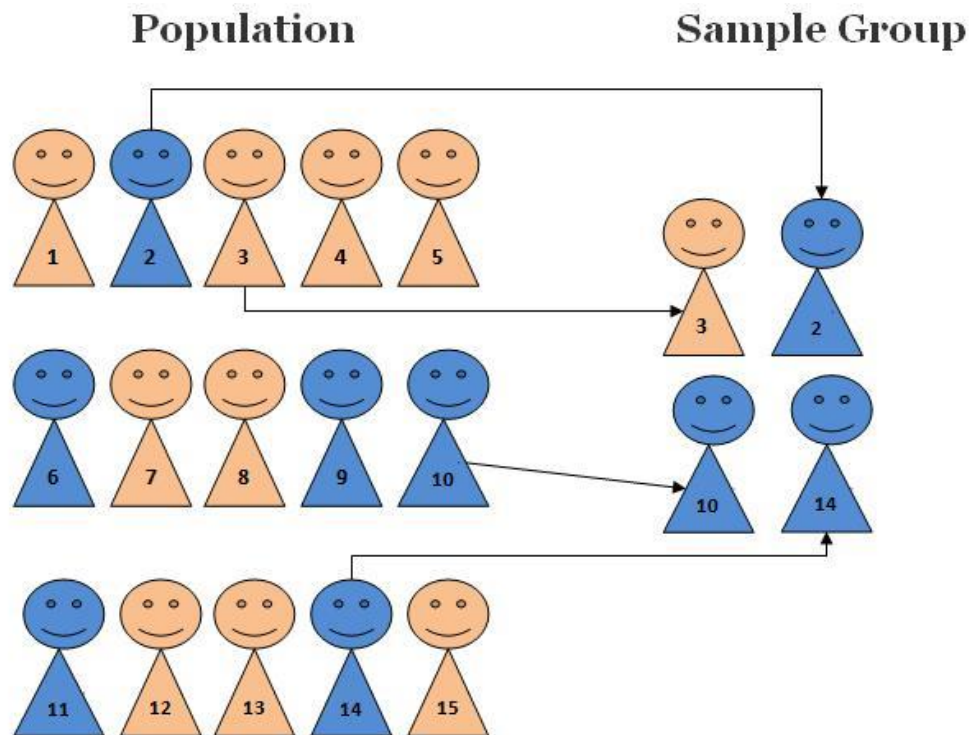


SAI SỐ TRONG QUÁ TRÌNH LẤY MẪU PHÂN TÍCH HÓA

SAI SỐ TRONG QUÁ TRÌNH LẤY MẪU PHÂN TÍCH HÓA



Chọn mẫu theo xác suất là phương pháp chọn mẫu mà khả năng được chọn vào tổng thể của tất cả các đơn vị của tổng thể đều như nhau.



XÁC XUẤT
NGẪU NHIÊN
HỆ THỐNG
PHÂN TẦNG
THEO CỤM
NHIỀU MỨC

SAI SỐ TRONG QUÁ TRÌNH LẤY MẪU PHÂN TÍCH HÓA



Phương pháp chọn mẫu	Ưu điểm	Nhược điểm
Ngẫu nhiên đơn giản	Dễ thực hiện, tính khách quan cao. Có thể lồng ghép vào tất cả các kỹ thuật chọn mẫu xác suất phức tạp khác.	Cần phải có một danh sách của các đơn vị mẫu. Không dùng được cho mẫu lớn hoặc mẫu dao động. Mẫu được chọn có thể phân tán khó thu thập. Có khả năng bỏ sót vài nhóm trong tổng thể.
Chọn mẫu hệ thống	Nhanh, dễ thực hiện. Độ chính xác cao, chọn đối tượng theo mục đích điều tra. Tính đại diện cao hơn.	Có thể bị trùng lặp, dẫn đến mẫu thiếu tính đại diện
Chọn mẫu phân tầng	Độ chính xác cao. Tính đại diện cao hơn và dễ quản lý mẫu ngẫu nhiên đơn giản.	Cần thiết lập khung mẫu cho từng tầng. Điều này thường khó thực hiện trong thực tế.
Chọn mẫu theo cụm	Áp dụng cho phạm vi rộng lớn, độ phân tán cao. Dễ chọn và chi phí rẻ hơn.	Tổng thể phải lớn. Nếu cỡ mẫu tính đại diện hoặc tính chính xác thấp hơn mẫu ngẫu nhiên đơn giản.
Chọn mẫu nhiều bậc	Hiệu quả trong việc thu thập dữ liệu sơ cấp. Hiệu quả về chi phí và thời gian. Mức độ linh hoạt cao.	Mức độ chủ quan cao. Kết quả nghiên cứu không bao giờ có thể đại diện 100%. Sự hiện diện của thông tin cấp nhóm là bắt buộc.

➤ Sai số trong lấy mẫu xác suất

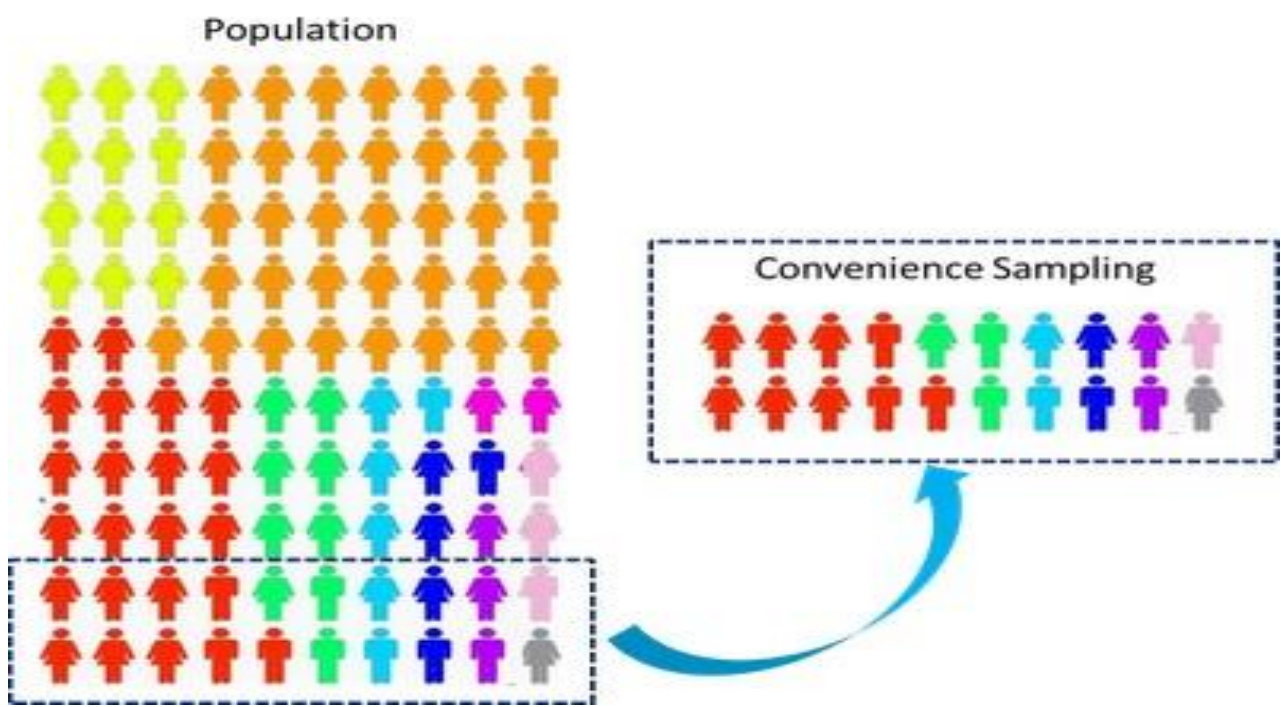
- ✓ Sai số ngẫu nhiên: Mẫu thu thập không đại diện cho lô sản phẩm
- ✓ Mức độ sai số kiểm soát bởi cỡ mẫu
- ✓ Cỡ mẫu sai: Sai số lấy mẫu thấp

SAI SỐ TRONG QUÁ TRÌNH LẤY MẪU PHÂN TÍCH HÓA

Chọn mẫu phi xác suất là phương pháp chọn các đơn vị từ tổng thể theo chủ quan của nhà nghiên cứu. Vì lấy mẫu phi xác suất không yêu cầu khung khảo sát hoàn chỉnh nên đây là cách thu thập dữ liệu nhanh chóng, dễ dàng và không tốn kém.

PHI XÁC XUẤT

- THUẬN TIỆN
- ĐỊNH MỨC
- CHÚ Ý



SAI SỐ TRONG QUÁ TRÌNH LẤY MẪU PHÂN TÍCH HÓA



Phương pháp chọn mẫu	Ưu điểm	Nhược điểm
Chọn mẫu tiện lợi (convenience sampling)	Một phương pháp mang tính thực tế bởi vì việc lựa chọn mẫu luôn có sẵn.	Bởi vì mẫu là một cơ hội và tình nguyện do vậy mà nó đôi khi không giống như những cá thể khác trong tổng thể nghiên cứu.
Chọn mẫu định mức (quota sampling)	Có thể hiện thực nếu như phần số liệu có sẵn mô tả tỷ lệ của các nhóm.	Các số liệu đã có phải luôn được cập nhật để có tỷ lệ chính xác.
Chọn mẫu có mục đích (purposes sampling/judgement sampling)	Tiết kiệm chi phí và thời gian nhất, có thể là phương pháp thích hợp duy nhất nếu chỉ có một số lượng hạn chế các nguồn dữ liệu sơ cấp và có tính ứng dụng cao trong nghiên cứu nhân học.	Dễ bị sai sót trong đánh giá của nhà nghiên cứu. Mức độ tin cậy thấp và mức độ sai lệch cao. Không có khả năng khái quát hóa kết quả nghiên cứu.
Chọn mẫu tuyết lăn (snowball sampling)	Thích hợp trong điều kiện không có khung chọn mẫu	Việc lựa chọn này có thể dẫn đến những sai sót chọn mẫu. Không thể kiểm tra được ai là người sẽ được tham gia.
Lấy mẫu tự lựa chọn (self-selection (volunteer) sampling)	Phù hợp với các nghiên cứu thuộc dạng thị trường hay đối với những nhóm khó tiếp cận.	Có thể chứa đựng những sai sót chọn mẫu và tính đại diện.
Chọn mẫu chuyên gia	Phù hợp cho các nghiên cứu chuyên sâu hay việc tham khảo kinh nghiệm cho những vấn đề lý luận nhà nghiên cứu đưa ra.	Khó khăn trong tập hợp các chuyên gia. Cần có lượng kiến thức vững chắc và am hiểu để phân tích những kết quả do chuyên gia đưa ra.
Nhóm quan tâm	Phù hợp trong việc định hướng cho việc phát triển điều tra.	Phải là những nhóm tương đối nhỏ nhưng mang tính đại diện cho tổng thể lớn hơn.

- Sai số trong lấy mẫu phi xác suất
 - ✓ Sai số hệ thống
 - ✓ Mức độ sai số không kiểm soát bởi cỡ mẫu



NGUYÊN NHÂN CHÍNH GÂY SAI SỐ TRONG LẤY MẪU?

SAI SỐ TRONG QUÁ TRÌNH LẤY MẪU PHÂN TÍCH HÓA



Nhận diện mẫu

SAI SỐ TRONG QUÁ TRÌNH LẤY MẪU PHÂN TÍCH HÓA



Duy trì tài liệu liên quan đến thông tin của mẫu trong quá trình lấy mẫu và phân tích mẫu



Hồ sơ công bố, tự công bố.

Phiếu nhập hàng

Hóa đơn

Thủ tục nhập hải quan

Nhãn gốc bằng tiếng nước ngoài;

SAI SỐ TRONG QUÁ TRÌNH LẤY MẪU PHÂN TÍCH HÓA



Bản chất của mẫu



SAI SỐ TRONG QUÁ TRÌNH LẤY MẪU PHÂN TÍCH HÓA



Hướng dẫn lấy
mẫu rõ ràng tập
huấn lấy mẫu
cán bộ lấy mẫu



SAI SỐ TRONG QUÁ TRÌNH LẤY MẪU PHÂN TÍCH HÓA



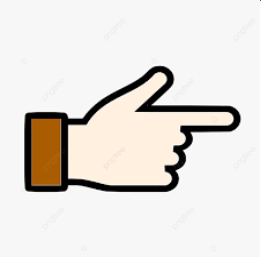
Vận chuyển và bảo quản mẫu

Vận chuyển và bàn giao mẫu?

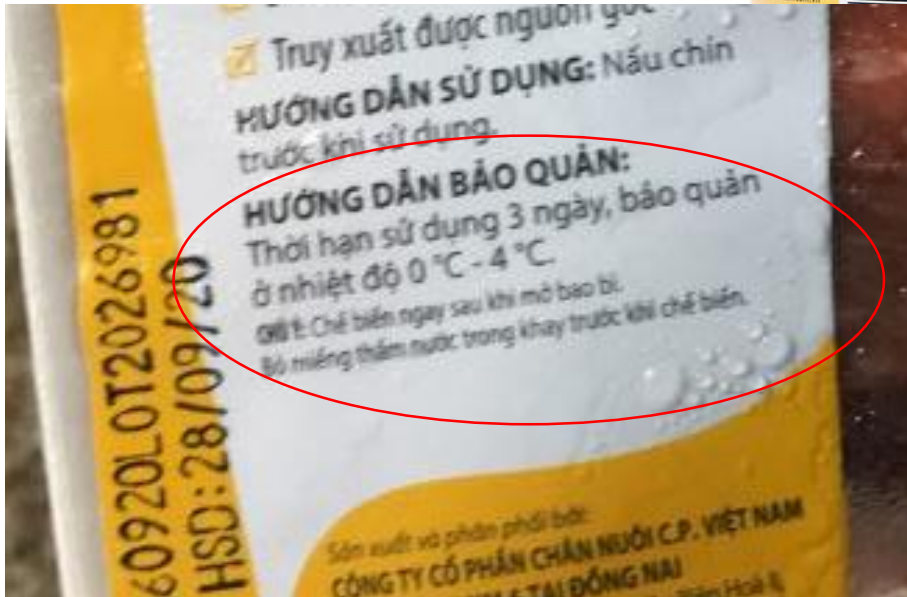
- ➡ An toàn khi vận chuyển
- ➡ Không thay đổi tính chất hóa lý và sinh học của mẫu
- ➡ Gửi mẫu đến phòng thí nghiệm càng sớm càng tốt



SAI SỐ TRONG QUÁ TRÌNH LẤY MẪU PHÂN TÍCH HÓA



Hướng dẫn lấy mẫu ghi rõ điều kiện bảo quản mẫu và có sự giám sát.



SAI SỐ TRONG QUÁ TRÌNH LẤY MẪU PHÂN TÍCH HÓA



Xử lý mẫu phân tích



**Có sự giám sát thích hợp trong
đảm bảo chất lượng PTN**

SAI SỐ TRONG QUÁ TRÌNH LẤY MẪU PHÂN TÍCH HÓA



Bảo quản mẫu phân tích





Bảo quản đúng cách; kiểm tra giám sát mẫu



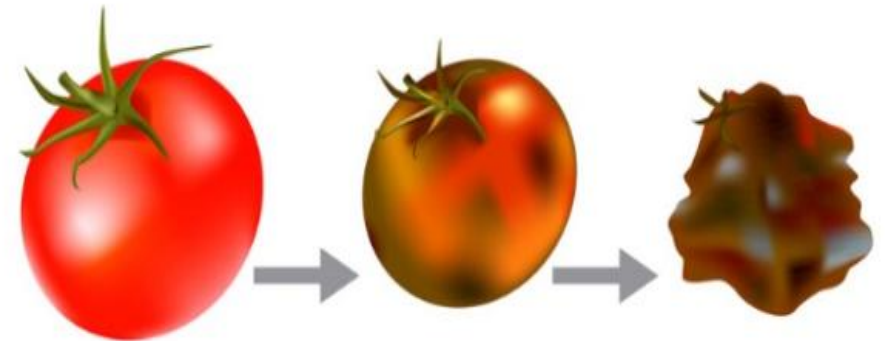
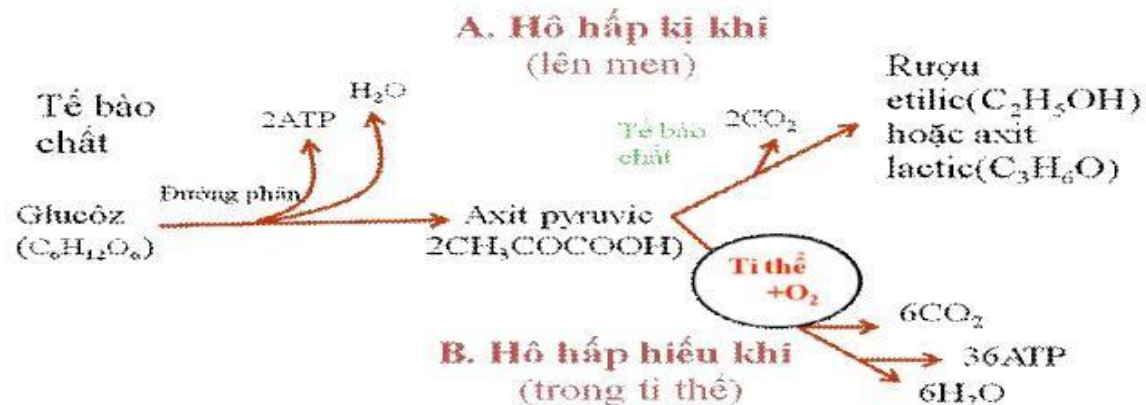
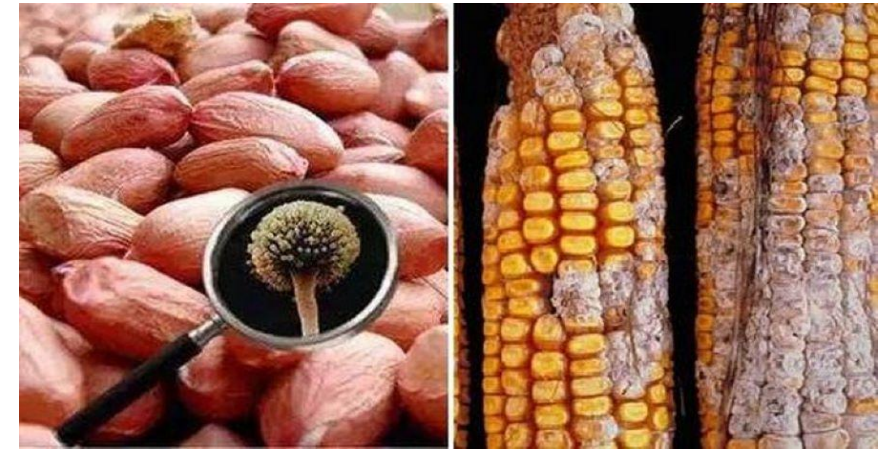
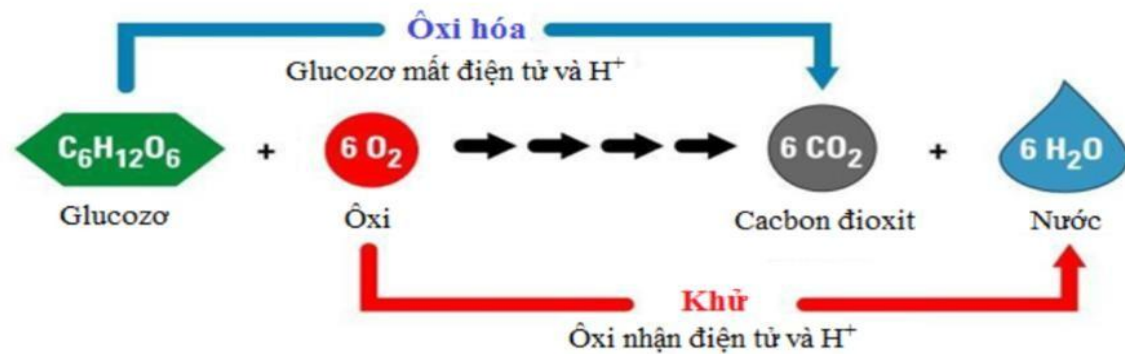
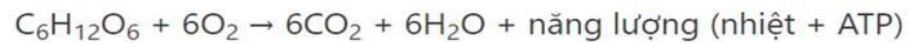


MỘT SỐ LƯU Ý TRONG LẤY MẪU PHÂN TÍCH HÓA

MỘT SỐ LƯU Ý TRONG LẤY MẪU PHÂN TÍCH HÓA

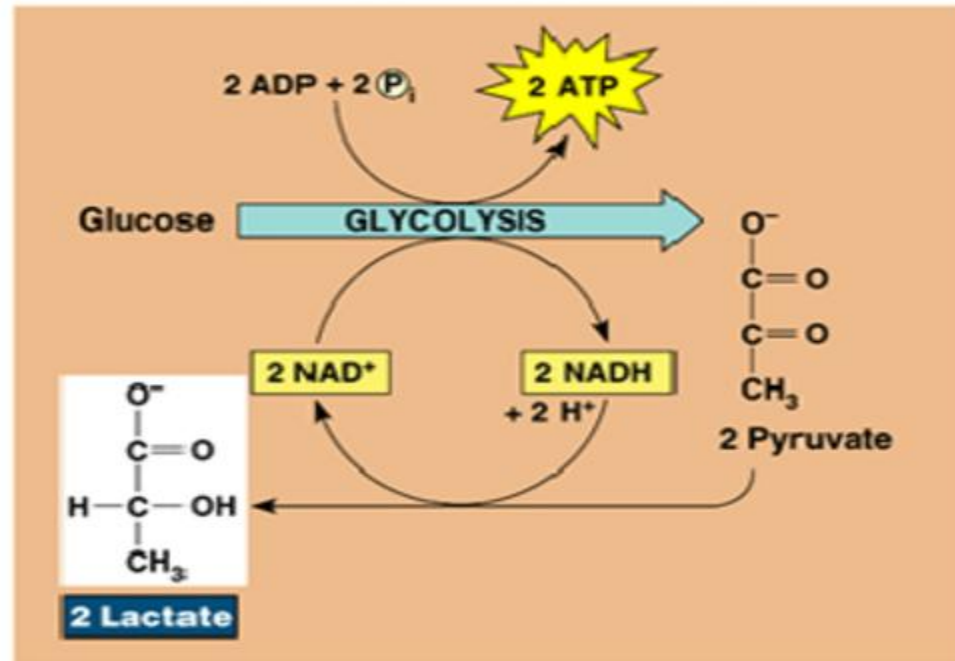


Quá trình trễ từ khi lấy mẫu đến phân tích, xảy ra các phản ứng hóa học làm thay đổi chất lượng sản phẩm.

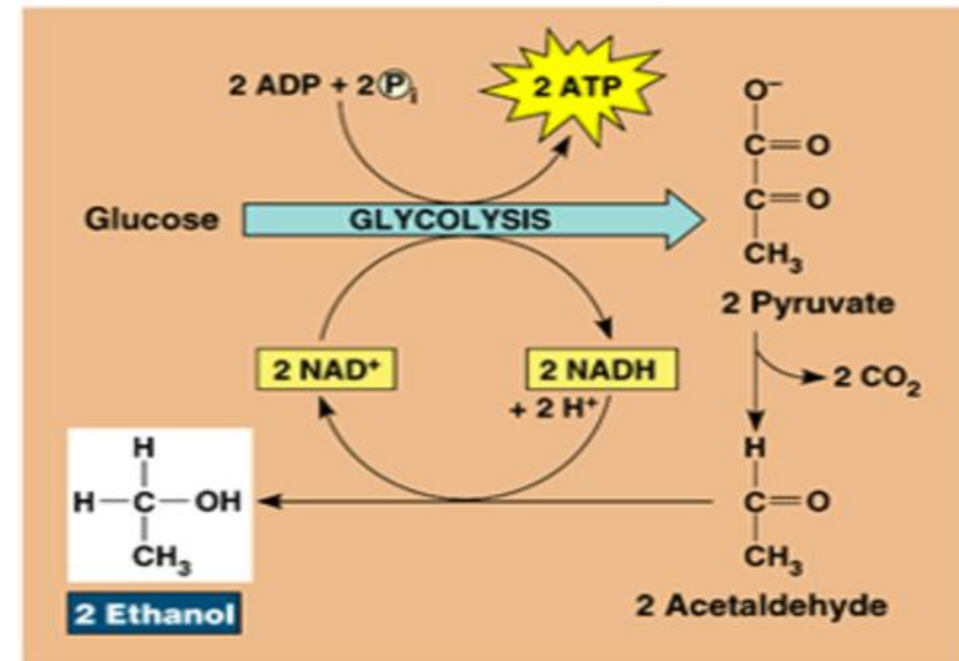


MỘT SỐ LƯU Ý TRONG LẤY MẪU PHÂN TÍCH HÓA

LÊN MEN LACTIC



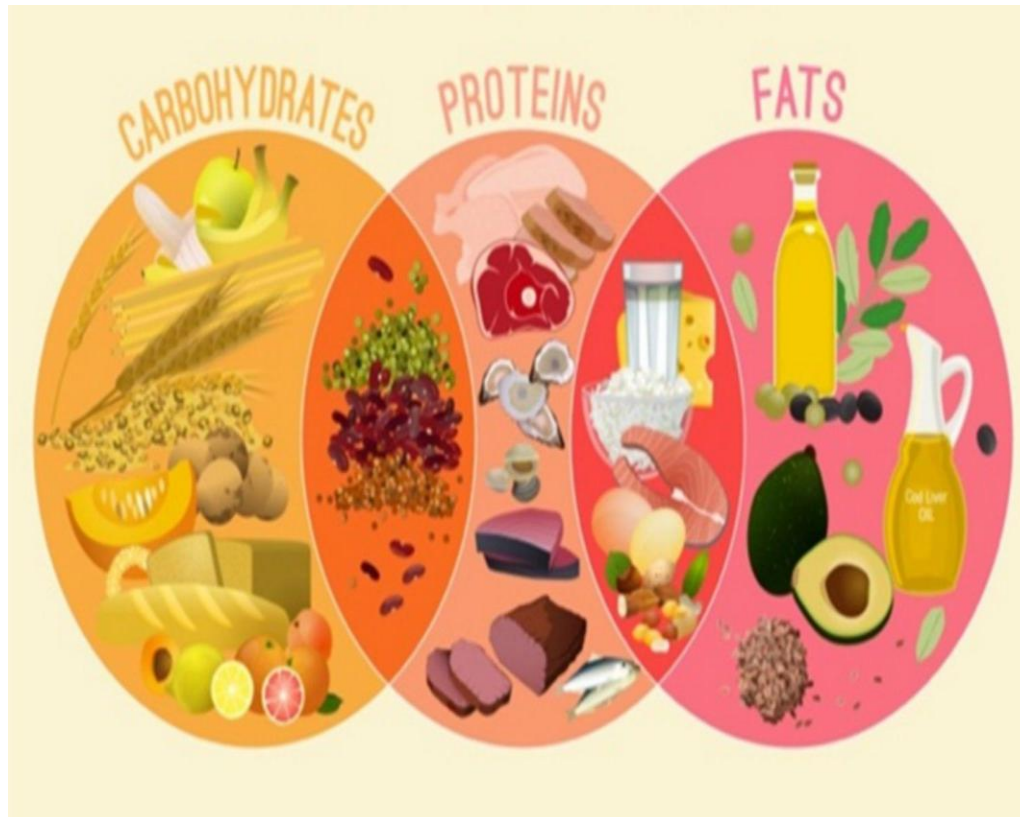
LÊN MEN RƯỢU



MỘT SỐ LƯU Ý TRONG LẤY MẪU PHÂN TÍCH HÓA



Bảo quản và xử lý mẫu không đúng làm thay đổi thành phần dinh dưỡng trong mẫu.



Bảo quản và xử lý mẫu không đúng làm thay đổi thành phần dinh dưỡng trong mẫu



<u>Các ảnh hưởng</u>	<u>Khả năng thay đổi</u>	<u>Ảnh hưởng TP dinh dưỡng</u>	<u>Lưu ý</u>
<u>Bị khô</u>	<u>Mất nước</u>	<u>Tất cả các thành phần</u>	<u>Thiết kế hướng dẫn, giữ mẫu, làm kín, cân mẫu trước khi bắt đầu bảo quản</u>
<u>Hấp thu</u>	<u>Tăng hàm lượng nước</u>	<u>Tất cả các thành phần</u>	<u>Thiết kế hướng dẫn, giữ mẫu, làm kín vật chứa</u>
<u>Sự phát triển của VSV</u>	<u>Giảm chất lượng/Sự phân giải/Sự tổng hợp</u>	<u>Tổn thất CHO, Protein, tăng Thiamin, VTM B6</u>	<u>Lưu mẫu ở nhiệt độ thấp, thanh trùng hoặc thêm các tác nhân ức chế</u>
<u>Sự oxy hóa</u>	<u>Phá hủy acid béo không no, mất các VTM</u>	<u>Thay thế loại chất béo</u>	<u>Bảo quản ở $T^{\circ}C < 3^{\circ}C$ trong vật chứa kín, trong môi trường nitơ, thêm chất chống Oxy hóa</u>
<u>Acid</u>	<u>Thủy phân</u>	<u>Giảm đường</u>	<u>Giữ ở nhiệt độ thấp, trung</u>

Bảo quản và xử lý mẫu không đúng làm thay đổi thành phần dinh dưỡng trong mẫu



Chất kiềm	Phân hủy	Mất Thiamin	Tránh hiện tượng kiềm hóa và SO ₂
Ánh sáng	Phân hủy bởi ánh sáng	Mất các Vitamin	Ngăn ánh sáng
Nhiễm bẩn trong LM	Từ vật dụng nấu, đất, bụi	Tăng thành phần vô cơ	Hướng dẫn LM & BQ giảm nhiễm bẩn, rửa nhẹ bằng nước cất
Nhiễm bẩn từ dao kim loại, đồ gốm sứ	Tăng thành phần vô cơ	Tăng nguyên tố lượng vết	Lựa chọn dụng cụ cẩn thận Làm sạch dụng cụ Giữ trong túi nhựa
Phân tách	Phân hủy	Thay đổi thành phần	Tránh lắc trộn mạnh/ làm lạnh đông

MỘT SỐ LƯU Ý TRONG LẤY MẪU PHÂN TÍCH HÓA

 Mẫu chưa phân tích ngay nên để lạnh để giảm hư hỏng và xảy ra các phản ứng hóa học.



Mẫu phân tích chất béo:
giữ ở nhiệt độ thấp/môi trường nitơ

MỘT SỐ LƯU Ý TRONG LẤY MẪU PHÂN TÍCH HÓA



Mẫu phân tích Vitamin đựng trong vật chứa tránh ánh sáng



Mẫu dạng bột đựng trong vật chứa bằng thủy tinh hoặc nhựa đóng kín chống thấm khí và nước.

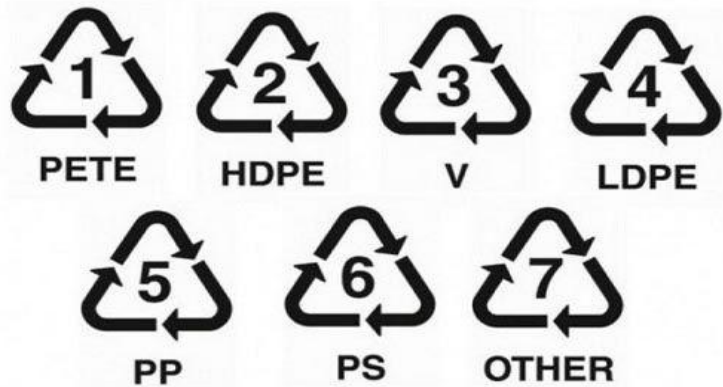


ĐẶC TÍNH VÀ CÁCH LỰA CHỌN CÁC LOẠI VẬT LIỆU LẤY MẪU

ĐẶC TÍNH VÀ CÁCH LỰA CHỌN CÁC LOẠI VẬT LIỆU LẤY MẪU



ĐẶC TÍNH VÀ CÁCH LỰA CHỌN CÁC LOẠI VẬT LIỆU LẤY MẪU



Ý NGHĨA CỦA NHỮNG KÝ HIỆU TRÊN ĐỒ NHỰA

 PETE	 HDPE	 V	 LDPE	 PD	 PS	 OTHER
Có thể tái chế nhưng cần rửa sạch VD: Chai nhựa, chai nước ngọt, nước khoáng, dầu ăn. 	Có thể tái chế VD: Nhựa có tỷ trọng Poly-ethylen cao: hộp sữa, nước tẩy rửa, chai sữa chua,... 	Rất độc hại, không thể tái chế VD: Túi nhựa, bao bì, chai dầu gội. 	Có thể tái chế VD: Nhựa có tỷ trọng Poly-ethylen thấp: túi nhựa đựng thức ăn,... 	Có thể tái chế VD: Hộp đựng sữa chua, hộp nhựa dùng 1 lần,... 	Độc hại, không thể tái chế VD: Cốc nhựa, khay đựng thịt, khay trứng,... 	Không thể tái chế VD: Khác: Lọ đựng tương cà, chai nước loại nhiều lít, bình sữa cho trẻ,... 

ĐẶC TÍNH VÀ CÁCH LỰA CHỌN CÁC LOẠI VẬT LIỆU LẤY MẪU



Polymers Fluorocarbon (FP): Trơ với hầu hết chất phân tích. Chịu nhiệt, chịu hóa chất, có tính trượt, chống dính, cách điện, thích nghi với thời tiết.



Polypropylene (PP): Trơ với chất phân tích vô cơ. Tính bền cơ học cao, khá cứng, trong suốt, độ bóng bề mặt cao, chịu được $T_0 > 100^\circ\text{C}$, hàn dán mí ở 140°C . Có tính chất chống thấm O_2 , hơi nước, dầu mỡ và các khí khác.

ĐẶC TÍNH VÀ CÁCH LỰA CHỌN CÁC LOẠI VẬT LIỆU LẤY MẪU



Polyvinyl chloride (PVC): Trơ với chất phân tích vô cơ. Có tính giòn. Sử dụng làm màng co bọc thực phẩm trong thời gian ngắn.



Polyethylene terephthalate (PET, PETE/PETP/PET-P): Trơ với chất phân tích. Có tính dẻo, bền cơ học cao, độ cứng cao. Trơ với TP, Trong suốt. Chống thấm khí O_2 , và CO_2 tốt hơn các loại nhựa khác

ĐẶC TÍNH VÀ CÁCH LỰA CHỌN CÁC LOẠI VẬT LIỆU LẤY MẪU



Polystyren (PS), Cứng trong suốt, không có mùi vị, rất giòn và độ bền kéo thấp, chỉ được dùng ở $T_o < 80^\circ\text{C}$



Polyethylene (PE): Trong suốt, hơi mờ, bề mặt bóng, mềm dẻo. Chống thấm nước và hơi nước tốt. Chống thấm khí (O_2 , CO_2 , N_2) và dầu mỡ kém. Bị căng phồng và hư hỏng khi tiếp xúc với tinh dầu hoặc các chất tẩy (Alcool, Acêton, H_2O_2 ...). Có thể cho khí, hương thấm thấu xuyên qua, hấp thu & giữ mùi, ảnh hưởng đến cảm quan của sản phẩm.

ĐẶC TÍNH VÀ CÁCH LỰA CHỌN CÁC LOẠI VẬT LIỆU LẤY MẪU



Thép ko gỉ (SS-316): Chất chống ăn mòn tốt nhất. (nguy cơ chứa Cr, Ni, Fe, Mn, Mo nếu bị rỉ), có thể dùng lấy mẫu phân tích hữu cơ.

Thép ko gỉ (SS-304): Chống ăn mòn nhưng kém hơn SS-316.

Hoặc KL khác: Sắt, đồng, nhôm, thép cacbon

Không sử dụng lấy mẫu chất vô cơ



ĐẶC TÍNH VÀ CÁCH LỰA CHỌN CÁC LOẠI VẬT LIỆU LẤY MẪU



Thủy tinh, gốm sứ: Trơ với chất phân tích và có khả năng hấp thu chất phân tích (Thủy tinh có thể là nguồn nhiễm B & Si).



ĐẶC TÍNH VÀ CÁCH LỰA CHỌN CÁC LOẠI VẬT LIỆU LẤY MẪU



Phân tích kim loại và vi khoáng: ko dùng vật liệu lấy mẫu và chứa đựng bằng kim loại, sử dụng vật liệu bằng nhựa.



Phân tích hữu cơ: sử dụng fluoropolymer, thép không gỉ hoặc lọ thủy tinh để lấy mẫu và chứa mẫu.

Các chất nhạy với ánh sáng như các loại Vitamin A, D3, axit folic, B2, và C, K, B6, B12: dụng cụ đựng mẫu phải làm bằng vật liệu tối màu





BẢO QUẢN MẪU TRONG PHÂN TÍCH HÓA LÝ

BẢO QUẢN MẪU TRONG PHÂN TÍCH HÓA LÝ



Bài 4. LỰA CHỌN CHỈ TIÊU KIỂM NGHIỆM VÀ DIỄN GIẢI SAU LẤY MẪU



I

- Nguyên tắc lựa chọn chỉ tiêu kiểm nghiệm

II

- Căn cứ đánh giá kết quả kiểm nghiệm

Để đảm bảo kết quả KN tin cậy và đại diện được cho lô SP:

- + PP lấy mẫu phù hợp nêu rõ những thông tin chi tiết để quyết định các vấn đề liên quan như:
- + Cỡ mẫu, vị trí chọn mẫu, phương pháp thu thập mẫu, cách thức bảo quản mẫu trước khi phân tích.

Cán bộ LM khi bàn giao mẫu cho PTN phải xác định đối tượng mẫu thử nghiệm là **sản phẩm** gì, thuộc **nhóm sản phẩm nào** để thống nhất căn cứ lựa chọn **chỉ tiêu kiểm nghiệm**

Để tìm ra thông số kỹ thuật của đối tượng thử nghiệm, việc lựa chọn căn cứ đánh giá theo nguyên tắc chọn theo thứ tự ưu tiên như sau:

- 1) Có hay không có QCKT đối với nhóm sản phẩm này (QCQG hoặc QCĐP), nếu không có chuyển sang lựa chọn 2;
- 2) Sản phẩm này có quy định trong các QCKT về chất lượng và an toàn (ví dụ: QCVN 8-1:2010/BYT; QCVN 8-2:2010/BYT; QCVN 8-3:2010/BYT).

SẢN PHẨM CÓ QUY ĐỊNH QCVN



CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

QCVN 5-5:2010/BYT

**QUY CHUẨN KỸ THUẬT QUỐC GIA
ĐỐI VỚI CÁC SẢN PHẨM SỮA LÊN MEN**

*National technical regulation
for fermented milk products*

Tên chỉ tiêu	Giới hạn tối đa	Phương pháp thử	Phân loại chỉ tiêu ¹⁾
I. Kim loại nặng			
1. Chì, mg/kg	0,02	TCVN 7933:2008 (ISO 6733:2006), TCVN 7929:2008 (EN 14083:2003)	A
2. Thiếc (đối với sản phẩm đựng trong bao bì tráng thiếc), mg/kg	250	TCVN 7730:2007 (ISO/TS 9941:2005), TCVN 8110:2009 (ISO 14377:2002), TCVN 7788:2007	A
3. Stibi, mg/kg	1,0	TCVN 8132:2009	B
4. Arsen, mg/kg	0,5	TCVN 7601:2007	B
5. Cadmi, mg/kg	1,0	TCVN 7603:2007, TCVN 7929:2008 (EN 14083:2003)	B
6. Thủy ngân, mg/kg	0,05	TCVN 7993:2008 (EN 13806:2002)	B
II. Độc tố vi nấm			
1. Aflatoxin M1, µg/kg	0,5	TCVN 6685:2009 (ISO 14501:2007)	A
III. Melamin			
1. Melamin, mg/kg	2,5	Thường quy kỹ thuật định lượng melamin trong thực phẩm (QĐ 4143/QĐ-BYT)	B
IV. Dư lượng thuốc thú y, µg/kg			

QCVN 5-5:2010/BYT

Tên chỉ tiêu	Giới hạn tối đa	Phương pháp thử	Phân loại chỉ tiêu ¹⁾
1. Benzylpenicilin/Procain benzylpenicilin	4	TCVN 8106:2009 (ISO/TS 26844:2006); AOAC 988.08	A
2. Clortetracyclin/Oxytetracyclin/Tetracyclin	100	TCVN 8106:2009 (ISO/TS 26844:2006); AOAC 995.04	A
3. Dihydrostreptomycin/Streptomycin	200	TCVN 8106:2009 (ISO/TS 26844:2006); AOAC 988.08;	A
4. Gentamicin	200	TCVN 8106:2009 (ISO/TS 26844:2006)	A
5. Spiramycin	200	TCVN 8106:2009 (ISO/TS 26844:2006)	A
6. Ceftiofur	100	TCVN 8106:2009 (ISO/TS 26844:2006)	B
7. Clenbuterol	50		B

V. Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật^{2) 3)}, mg/kg			
V.1. Đối với thuốc bảo vệ thực vật tan trong nước hoặc tan một phần trong chất béo			
1. Endosulfan	0,01	TCVN 7082:2002 (ISO 3890:2000), phần 1 và phần 2; TCVN 8170:2009 (EN 1528:1996), phần 1, 2, 3 và 4	A
2. 2,4-D	0,01	US FDA PAM, Vol. I, Section 402, E1	B
3. Abamectin	0,005		B
4. Acephat	0,02	AOAC 970.52	B
5. Aldicarb	0,01	US FDA PAM, Vol. I, Section 401, E1+DL1	B
6. Aminopyralid	0,02		B
7. Amitraz	0,01		B

SẢN PHẨM CÓ QUY ĐỊNH TRONG CÁC QCKT



QCVN 8-2:2011/BYT

1. Giới hạn ô nhiễm arsen (As) trong thực phẩm

TT	Tên thực phẩm	ML (mg/kg hoặc mg/l)
1	Các sản phẩm sữa dạng bột	0,5
2	Các sản phẩm sữa dạng lỏng	0,5
3	Các sản phẩm phomat	0,5
4	Các sản phẩm chất béo từ sữa	0,5
5	Các sản phẩm sữa lên men	0,5

QCVN 8-3:2012/BYT

5. Giới hạn ô nhiễm vi sinh vật trong sản phẩm dinh dưỡng công thức dành cho trẻ từ 0 đến 36 tháng tuổi

TT	Sản phẩm	Chỉ tiêu	Kế hoạch lấy mẫu		Giới hạn cho phép (CFU/g)		Phân loại chỉ tiêu
			n	c	m	M	
5.1	Sản phẩm dinh dưỡng công thức dạng bột cho trẻ đến 12 tháng tuổi	<i>Salmonella</i>	30	0	KPH ⁽²⁾		A
		<i>Enterobacter sakazakii</i>	30	0	KPH ⁽⁴⁾		A
		<i>Enterobacteriaceae</i>	10	0	KPH ⁽⁴⁾		B
		<i>Bacillus cereus</i> giả định	5	1	5x10 ¹	5x10 ²	B

SẢN PHẨM CÓ QUY ĐỊNH TRONG CÁC QCKT



QCVN 8-1:2011/BYT

qcvn-8-1_2011-byt-gioi-han-o-nhiem-vi-nam.pdf - Foxit Reader

File Home Comment View Form Protect Share Connect Help Extras Tell me what you want to do..

Start qcvn-8-3_2011-byt-v... qcvn-8-1_2011-byt-gioi...

4. Giới hạn ô nhiễm deoxynivalenol trong thực phẩm*

TT	Tên thực phẩm	ML (µg/kg)
4.1	Ngũ cốc chưa qua chế biến (không bao gồm lúa mì, yến mạch và ngô)	1.250
4.2	Lúa mì và yến mạch chưa qua chế biến	1.750
4.3	Ngô chưa qua chế biến (không bao gồm ngô chưa qua chế biến dùng để chế biến bằng phương pháp xay ướt)	1.750
4.4	Ngũ cốc, bột ngũ cốc, cám (bran), hạt mầm (germ) sử dụng làm thực phẩm (không bao gồm sản phẩm quy định tại mục 4.7)	750
4.5	Mỳ ống (khô - hàm lượng nước khoảng 12%)	750
4.6	Bánh mì, bánh nướng (pastries), bánh quy, bánh snack và đồ ăn điểm tâm (breakfast) từ ngũ cốc	500
4.7	Thực phẩm chế biến từ ngũ cốc và các thực phẩm khác dành cho trẻ dưới 36 tháng tuổi (dạng khô)	200

*Ghi chú: không áp dụng giới hạn ô nhiễm deoxynivalenol trong ngũ cốc và sản phẩm chế

7 / 9 150% 7:52 PM 8/4/2025

1) Một số văn bản pháp quy liên quan đến **an toàn thực phẩm**:

- + Thông tư số **50/2016/TT-BYT** quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc BVTV trong TP.
- + Thông tư số **24/2013/TT-BYT** Ban hành “Quy định mức giới hạn tối đa dư lượng thuốc thú y trong thực phẩm”.
- + Văn bản hợp nhất số **24/2019/TT-BYT** ban hành hướng dẫn việc quản lý phụ gia thực phẩm.
- + Quyết định số **38/2008/QĐ-BYT** về “Quy định mức giới hạn tối đa của melamin nhiễm chéo trong thực phẩm”.
- + Quyết định số **2204/QĐ-BYT** quy định tạm thời mức giới hạn nhiễm chéo DEHP trong TP.
- + Thông tư số **24/2019/TT-BYT** quy định việc quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm
- + Thông tư số **17/2023/TT-BYT** sửa đổi, bổ sung và bãi bỏ một số văn bản quy phạm pháp luật về ATTP do Bộ trưởng Bộ Y tế ban hành;

NGUYÊN TẮC LỰA CHỌN CHỈ TIÊU KIỂM NGHIỆM



- 1) Tiêu chuẩn Việt Nam liên quan đến sản phẩm.
- 2) Tiêu chuẩn cơ sở đối với sản phẩm.
- 3) Quy định khác của CODEX, EU, ... (nếu có).

TIÊU CHUẨN QUỐC GIA

TCVN 12940:2020

BÁNH NƯỚNG

Baked mooncake

Lời nói đầu

TCVN 12940:2020 do Ban kỹ thuật tiêu chuẩn quốc gia TCVN/TC/F18 Đường, mật ong và sản phẩm tinh bột biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng thẩm định, Bộ Khoa học và Công nghệ công bố.

BÁNH NƯỚNG
Baked mooncake

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng đối với các loại bánh nướng.

CHÚ THÍCH: Sản phẩm bánh nướng thường được sử dụng trong dịp Tết Trung thu.

2 Tài liệu viện dẫn

Các tài liệu viện dẫn sau là rất cần thiết cho việc áp dụng tiêu chuẩn. Đối với các tài liệu viện dẫn ghi năm công bố thì áp dụng phiên bản được nêu. Đối với các tài liệu viện dẫn không ghi năm công bố thì áp dụng phiên bản mới nhất, bao gồm cả các sửa đổi, bổ sung (nếu có).

TCVN 4071:2009 Kẹo - Xác định tro không tan trong axit clohydric

TCVN 4359 (CODEX STAN 152) Bột mì

TCVN 4830-1 (ISO 6888-1) Vi sinh vật trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi - Phương pháp định lượng *Staphylococci* có phản ứng dương tính coagulase (*Staphylococcus aureus* và các loài khác) trên đĩa thạch - Phần 1: Kỹ thuật sử dụng môi trường thạch Baird-Parker

TCVN 4830-2 (ISO 6888-2) Vi sinh vật trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi - Phương

4.2 Yêu cầu cảm quan

Yêu cầu cảm quan đối với bánh nướng được quy định trong Bảng 1.

Bảng 1 - Yêu cầu cảm quan

Chỉ tiêu	Yêu cầu
1. Hình thái	Vỏ bánh không bị cháy, nhân cứng hoặc nhân nhuyễn
2. Màu sắc	Đặc trưng cho sản phẩm
3. Mùi	Đặc trưng cho sản phẩm, không có mùi lạ
4. Vị	Đặc trưng cho sản phẩm, không có vị lạ
5. Tạp chất	Không có tạp chất nhìn thấy bằng mắt thường

4.3 Yêu cầu về lý-hóa

Yêu cầu về lý-hóa đối với bánh nướng được quy định trong Bảng 2.

Bảng 2 - Yêu cầu về các chỉ tiêu lý-hóa

Chỉ tiêu	Mức
1. Hoạt độ nước, không lớn hơn	0,87
2. Trị số peroxit, biểu thị theo mili đương lượng oxy hoạt động có trong phần chất béo chiết từ bánh, meq/kg, không lớn hơn	20 a)
3. Trị số axit, biểu thị theo khối lượng kali hydroxit (KOH) trung hòa lượng axit trong phần chất béo chiết từ bánh, mg/g, không lớn hơn	5
4. Hàm lượng tro không tan trong axit clohydric 10 %, g/100 g, không lớn hơn	0,1
a) Đối với oxy hoạt động, 20 meq/kg tương đương với 10 mmol/kg hoặc 16 mg/100 g.	



Thông tư số 24/2019/TT-BYT



QCVN 8-3:2012/BYT

5 Phụ gia thực phẩm

Chỉ sử dụng các chất phụ gia thực phẩm với mức sử dụng tối đa theo quy định hiện hành^[3].

6 Yêu cầu về an toàn thực phẩm

6.1 Giới hạn tối đa kim loại nặng

Hàm lượng chì, mg/kg: không lớn hơn 0,5.

6.2 Giới hạn tối đa độc tố vi nấm, theo quy định hiện hành^[5].

6.3 Giới hạn vi sinh vật

Sản phẩm phải tuân thủ các giới hạn vi sinh vật quy định trong Bảng 3.

Bảng 3 - Giới hạn vi sinh vật

NGUYÊN TẮC LỰA CHỌN CHỈ TIÊU KIỂM NGHIỆM



THÔNG TƯ số 24/2013/TT-BYT

BAN HÀNH "QUY ĐỊNH MỨC GIỚI HẠN TỐI ĐA
DƯ LƯỢNG THUỐC THÚ Y TRONG THỰC PHẨM"



THÔNG TƯ số 24/2013/TT-BYT

BAN HÀNH "QUY ĐỊNH MỨC GIỚI HẠN TỐI ĐA
DƯ LƯỢNG THUỐC THÚ Y TRONG THỰC PHẨM"

Lựa chọn chỉ tiêu đánh giá

- Lựa chọn chỉ tiêu kiểm nghiệm theo các nhóm như:
 - + Độc tố vi nấm
 - + Kim loại nặng
 - + Vi sinh trong thực phẩm
 - + Tồn dư hóa chất trong nuôi trồng (HCBVTV, thuốc thú y)
 - + Độc chất (độc chất tự nhiên, độc chất sinh ra trong quá trình SX, CB)
 - + Chỉ tiêu chất lượng (đạm, đường, béo, acid amin, vitamin, khoáng chất,...)
 - + Các hoạt chất chức năng (ginsenosid, glucosamine, ...)

CĂN CỨ ĐÁNH GIÁ KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM



Kết quả kiểm nghiệm thu được có thể có bốn khả năng xảy ra:

- ✓ Thỏa mãn
- ✓ Không thỏa mãn (yêu cầu của quy chuẩn, quy định, tiêu chuẩn, thỏa thuận)
- ✓ Cần phải xem xét
- ✓ Không phát hiện

CĂN CỨ ĐÁNH GIÁ KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

XEM XÉT KẾT QUẢ VÀ RA QUYẾT ĐỊNH



KHÔNG ĐÁNH GIÁ

Không có căn cứ để đưa ra quyết định, không có cơ sở khoa học để xem xét



KHÔNG PHÙ HỢP

Không cần xem xét, có thể đưa ra quyết định



CẦN XEM XÉT TRƯỚC KHI ĐƯA RA QUYẾT ĐỊNH

Xác định có tiềm ẩn mối nguy về ATTP?



PHÙ HỢP

Không cần xem xét, có thể đưa ra quyết định

CĂN CỨ ĐÁNH GIÁ KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM



Để đánh giá sự phù hợp của mẫu theo các chuẩn mực sẵn có (quy chuẩn, văn bản quy phạm pháp luật, tiêu chuẩn, thỏa thuận), việc ra quyết định là trả lời câu hỏi chứng minh cho việc đánh giá: phù hợp (đạt) hay không phù hợp (không đạt) với một đặc tính hoặc một giá trị giới hạn.

Dựa trên câu trả lời nguy cơ về phía nhà cung cấp (α) hay nguy cơ về phía người tiêu dùng (β) phải được xác định. Quá trình thực hiện đánh giá sự phù hợp của mẫu thử nghiệm để ra quyết định trải qua các bước sau:

- Xác định căn cứ đánh giá và vùng chấp nhận.
- Xác định độ không đảm bảo và kết quả đo.
- Ra quyết định.

CĂN CỨ ĐÁNH GIÁ KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Khoảng giới hạn trên và dưới

Tuyên bố sự phù hợp là “đạt” hay “không đạt” khi khoảng không đảm bảo đo mở rộng tới khoảng nhất định nhỏ vừa phải và phù hợp với mục đích (đạt theo yêu cầu của khách hàng), rủi ro thuộc về khách hàng hoặc nhà cung cấp.

- Ví dụ về chấp nhận (đạt) rủi ro thuộc về nhà cung cấp, giảm rủi ro cho người tiêu dùng như hình 1.



Hình 1. Ví dụ về khoảng chấp nhận để giảm rủi ro cho người tiêu dùng

Trong đó: T_U - giới hạn trên; G_U - Giới hạn trên của vùng chấp nhận; T_L - Giới hạn dưới; G_L - Giới hạn dưới vùng chấp nhận; $U(y)$ - không đảm bảo mở rộng của phép đo

Xác định độ không đảm bảo đo và kết quả đo:

- Độ không đảm bảo đo của phương pháp được xác định theo quy định của phòng thí nghiệm phù hợp với các yêu cầu hiện hành.

Cán bộ thử nghiệm sau khi thực hiện công việc sẽ chuyển cho cán bộ quản lý soát xét biên bản thử nghiệm cùng quan trắc gốc kèm theo.

+ Nếu kết quả thử nghiệm không nằm trong khoảng chấp nhận thì cán bộ quản lý sẽ xem xét quyết định có cần phân tích/đo lại, hoặc gửi PTN khác để đối chiếu trước khi đưa ra quyết định trả kết quả.



BÀI 6. THỰC HÀNH LẤY MẪU

QUÁ TRÌNH LẤY MẪU



LẤY MẪU

BẢO QUẢN VÀ VẬN CHUYỂN MẪU

XỬ LÝ, PHÂN TÍCH MẪU

ĐÁNH GIÁ

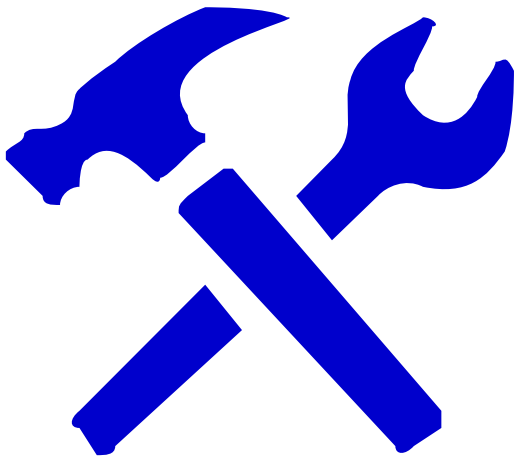


- Công đoạn quan trọng,
- Mẫu phải đại diện, phản ánh đúng bản chất sản phẩm

- Có thời gian trễ: LM → PT
- Đảm bảo không thay đổi tính chất hóa lý và sinh học của mẫu

- Phương pháp thích hợp
- Thiết bị phù hợp
- Nhân sự đáp ứng y/c về năng lực

- Thông tin thu được
- Chuẩn mực sẵn có



- Quyết định
- Biên bản LM
- Tem niêm phong
- Dụng cụ LM & chứa đựng

- Biên bản mã hóa mẫu

- Biên bản bàn giao

Chuẩn bị thủ tục



TT	Ký hiệu	Tên mẫu biểu
1	Mẫu 1. QĐ/ĐKT	Quyết định kiểm tra - Đoàn kiểm tra.
2	Mẫu 2. QĐ/KSV	Quyết định kiểm tra - Kiểm soát viên chất lượng.
3	Mẫu 3. BB/ĐKT	Biên bản kiểm tra - Đoàn kiểm tra.
4	Mẫu 4. BB/KSV	Biên bản kiểm tra - Kiểm soát viên chất lượng.
5	Mẫu 5. BBLM	Biên bản lấy mẫu.
6	Mẫu 6. BB/MHM	Biên bản mã hóa mẫu.
7	Mẫu 7. BB/GNM	Biên bản giao nhận mẫu.
8	Mẫu 8. TNPM	Tem niêm phong mẫu.
9	Mẫu 9. TNPHH	Tem niêm phong hàng hóa.
10	Mẫu 10. TB/KQTN	Thông báo kết quả thử nghiệm.
11	Mẫu 11. TB/TDLT	Thông báo tạm dừng lưu thông.
12	Mẫu 12. TB/TTLT	Thông báo về hàng hóa được tiếp tục lưu thông trên thị trường.

Chuẩn bị dụng cụ và thiết bị

Lấy mẫu



Chứa mẫu



Chuẩn bị dụng cụ và thiết bị

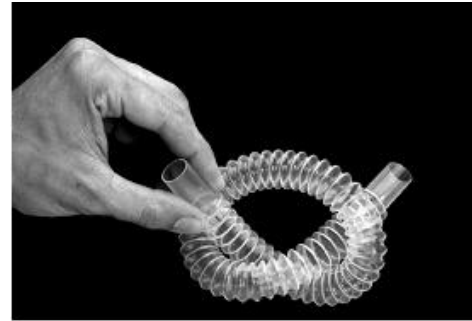
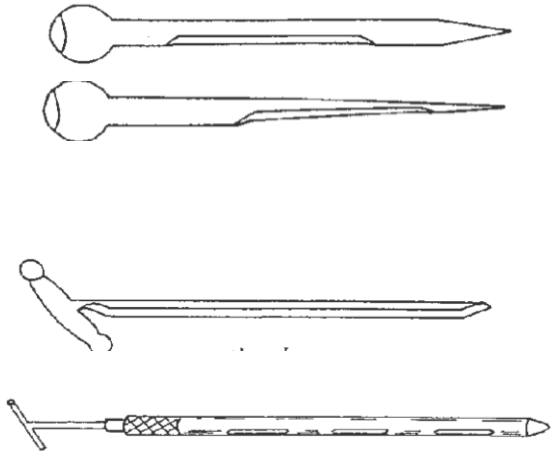
Vận chuyển và bảo quản mẫu



Chuẩn bị lấy mẫu

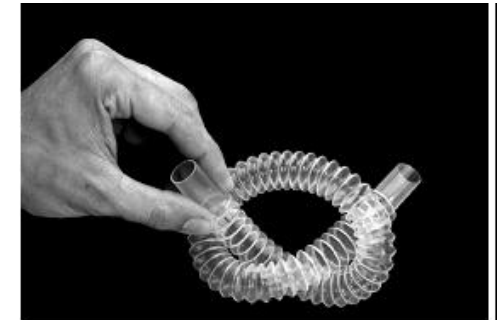


Chuẩn bị lấy mẫu



CHUẨN BỊ DỤNG CỤ VÀ THIẾT BỊ

Lấy mẫu



CHUẨN BỊ DỤNG CỤ VÀ THIẾT BỊ

Lấy mẫu



CHUẨN BỊ DỤNG CỤ VÀ THIẾT BỊ

Chứa mẫu



CHUẨN BỊ DỤNG CỤ VÀ THIẾT BỊ

Vận chuyển và bảo quản mẫu





Chúc sức khỏe quý anh chị học viên!